Лучшие рецепты

национальных кухонь

- Русская
- Белорусская
- Кавказская
- Украинская
- Казахская

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Данное издание познакомит читателей с рецептами приготовления традиционных блюд различных кухонь стран СНГ. Книга будет интересна не только начинающим поварам, но и уже состоявшимся мастерам кулинарного искусства.

- Евгения Михайловна Сбитнева
  - ВВЕДЕНИЕ
    -
  - ГЛАВА 1. РУССКАЯ КУХНЯ
    -
    - ЗАКУСКИ
      - Бутерброды
        - Бутерброды с яйцами и солеными огурцами
          -
        - Бутерброды с грибами
          -
        - Бутерброды с отварным мясом и овощами
          -
        - Рыбные бутерброды
          -
        - Бутерброды с колбасной массой
          -
        - Луковые гренки
          -
        - Гренки с сыром и помидорами
          -
        - Бутерброды с яблочной массой
          -
        - Горячие бутерброды с морковью
          -
      - Заливные блюда, студни
        - Заливной мусс из дичи
          -
        - Рубец в горчичном соусе
          -
        - Телятина заливная
          -
        - Поросенок заливной молочный
          -

- Язык заливной
  -
- Зельц свиной
  -
- Зельц домашний
  -
- Судак заливной
  -
- Студень рыбный
  -
- Студень свиной обыкновенный
  -
- Студень свиной по-русски
  -
- Холодец из свиных ножек
  -

- Салаты
  - Салат деревенский
    -
  - Салат из сельди по-русски
    -
  - Салат из моченых яблок с картофелем
    -
  - Салат из моркови, меда и орехов
    -
  - Салат из моркови со сметаной и яблоками
    -
  - Салат крестьянский
    -
  - Салат из хрена с помидорами
    -
  - Салат из хрена со свеклой и растительным маслом
    -
  - Салат «Красна девица»
    -
  - Салат из свеклы с грибами
    -
  - Луково-свекольный салат
    -
  - Салат свекольно-огуречный с чесноком

- Салат из помидоров и черствого хлеба
- Салат из соленых огурцов
- Салат из свежих огурцов с тыквой
- Салат из огурцов с гречневой кашей
- Салат из белокочанной капусты с куриным мясом
- Салат из редьки с мясом
- Салат из редьки и квашеной капусты
- Салат из репы с медом
- Салат «Витязь»
- Салат из курицы по-уральски
- Салат из дичи с овощами
- Салат «Три богатыря»
- Салат «От Михалыча»
- Салат «Вечерний звон»
- Салат по-владимирски
- Салат «Селедочка»

- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
  - Горячие супы
    - Грибной рассольник на курином бульоне
    - Рассольник «Столичный»
    - Суп-пюре «Дичь с чечевицей»
    - Куриный суп с раками и цветной

капустой
- Суп-пюре «Волжские просторы»
- Суп «Обед крестьянина»
- Домашний суп из утки
- Лапша домашняя на курином бульоне
- Уха из стерляди
- Уха с картофелем и помидорами
- Рыбная солянка
- Холодные супы
  - Овощная окрошка
  - Мясная окрошка
  - Мясная окрошка с кефиром
  - Свекольник
  - Холодные щи из осетрины
- ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - Мясные блюда
    - Поросенок с хреном
    - Поросенок фаршированный
    - Буженина, маринованная в квасе
    - Говядина с квасом по-русски
    - Почки в сметане
  - Блюда из птицы
    - Курица фаршированная
    - Курица с яйцами

- Голубцы из куриного мяса
- «Индейка на тесте»
- Цыпленок, тушенный с яблоками
- Куриное филе с зеленой фасолью
- Куриные окорочка в грибном соусе
- Индейка, фаршированная телячьей печенью с трюфелями
- Гусь под грибным соусом
- Курица под горчичным соусом

- Рыбные блюда
  - Рыба в сметане с гарниром из картофеля
  - Сом под соусом из базилика
  - Карп в белом вине
  - Тушеный окунь с овощами
  - Жареная рыба, фаршированная гречневой кашей
  - Фаршированные караси
  - Тушеные караси
  - Карп в молоке
  - Рыба с грибами
  - Вареные раки с луком и морковью
  - Лещ, тушенный с лимоном
- Блюда из овощей и грибов
  - Морковь, запеченная в сметане

- Печеная свекла
- Грибы с сыром и орехами
- Грибы с овощами
- Запеканка с ветчиной
- Пельмени и вареники
  - Пельмени с мясным фаршем
  - Пельмени с куриной печенью
  - Пельмени с капустно-яичным фаршем
  - Пельмени с кабачковым фаршем
  - Пельмени с фаршем из редьки
  - Вареники с капустно-грибным фаршем
  - Манные вареники с абрикосами
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ
  - Изделия из теста
    - Пирог «Чесночный»
    - Пирог «Сырный» с зеленым луком
    - Пирог «Грибной»
    - Пирог «Рыбка»
    - Пирог «Яблочный»
    - Московская кулебяка
    - Расстегай
    - Пирожки «Быстрые»
    - Пирожки с капустой

- Пирожки с начинкой из отварного мяса
- Пирожки с картофелем
- Пирожки с ливером
- Пирожки со свежими грибами
- Пирожки с творогом
- Пирожки с зеленым луком и яйцами
- Пирожки с печенью и рисом
- Ромовая баба
- Блинчики с мозгами
- Десерты
  - «Пьяные» яблоки
  - Сырники сладкие
  - Баба рисовая с вишней
  - Десерт «Геркулес»
  - Мусс «Смородинка»
  - Мусс «Ягодка»
- НАПИТКИ

○ ГЛАВА 2. БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

- ЗАКУСКИ
  - Бутерброды и другие закуски
    - Бутерброды с творожно-луковой пастой
    - Гренки с чесноком

- Бутерброды с колбасой и хреном
- Бутерброды с огурцами и майонезом
- Бутербродики с творогом
- Бутерброды с баклажанами
- Яйца с грибами

- Заливные блюда, рулеты, студни
  - Рулет из телятины
  - Рулет из поросенка
  - Быстрое заливное
  - Заливное из тушеного мяса
  - Карп заливной
  - Студень из говяжьих ножек
  - Студень из потрохов птицы и овощей
  - Холодец из курицы

- Салаты
  - Салат из свеклы с тыквенными семечками
  - Салат с мясом птицы по-белорусски
  - Салат «Минский»
  - Салат закусочный
  - Салат из яиц и творога
  - Салат из маринованного лука с колбасой
  - Салат картофельный

- Салат брусничный
- Салат из моркови с капустой
- Салат из моркови с клюквой
- Салат из моркови с кочанным салатом
- Салат из моркови с чесноком и колбасой
- Салат из моркови с творогом
- Салат из моркови с черносливом
- Салат из моркови, яблок и сельдерея
- Фасолевый салат со свеклой и яблоком
- Салат из отварного горошка
- Салат из молодого зеленого горошка
- Салат из зеленых стручков бобов
- Салат из фасоли с соленым огурцом
- Салат осенний
- Салат из стручков фасоли с картофелем
- Салат из хрена со свеклой
- Салат из хрена и яиц
- Салат из свеклы
- Салат свекольный с чесноком
- Салат из печеной свеклы

- Салат из свеклы с бобами
- Салат из свеклы с картофелем
- Салат из свеклы с луком и яблоками
- Салат из свеклы с хреном и яйцом
- Салат из свеклы с черносливом
- Салат из свеклы с черносливом и зеленью
- Салат из свеклы с творогом
- Салат из свеклы с яблоками и творожным соусом
- Салат из фаршированных помидоров
- Салат из помидоров с картофелем
- Салат из помидоров с творожным соусом
- Салат из зеленых помидоров с морковью
- Салат из капусты и огурцов
- Салат «Крестьянка»
- Салат из редьки со свеклой и сметанным соусом
- Салат из редьки с сыром и чесноком
- Салат из редьки с капустой
- Салат из редьки с маринованными грибами
- Салат из репы с луком

- Салат из редиса с огурцом и картофелем
- Салат из кабачков с грибами
- Салат из краснокочанной капусты с картофелем
- Салат из белокочанной капусты с хреном
- Салат из квашеной капусты и редьки
- Зеленый салат со стеблями чеснока и лука
- Салат из квашеной капусты с грибами

- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
  - Горячие супы
    - Борщ белорусский
    - Борщ с репой
    - Щи из гусиных потрохов
    - Щи кислые с грибами
    - Бульон с колдунами
    - Суп грибной с ушками
    - Суп картофельный с клецками
    - Суп картофельный с салом
    - Суп молочный с картофельными клецками
    - Суп молочный с морковью и картофелем
    - Суп перловый с грибами

- Суп «Ассорти»
- Суп из субпродуктов
- Суп из утки с грибами
- Похлебка с индейкой и грибами
- Суп «Деревенька»
- Суп с картофелем и колбасой
- Суп-пюре из картофеля
- Уха рыбацкая
- Уха с картофелем

- Холодные супы
  - Холодник с яйцом
  - Холодник по-мински
  - Суп «Диетический»
  - Яблочная окрошка
  - Борщ холодный мясной
  - Борщ холодный с рыбой
  - Холодные зеленые щи
  - Черный суп
  - Тыквенный суп-пюре
  - Суп с луком и сметаной

- ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - Мясные и рыбные блюда
    - Мясное ассорти
    - Битки по-белорусски

- Мачанка
- Печень по-гомельски
- Плов с гречневой крупой
- Гуляш с яблоками
- Свинина с яблоками
- Печень в горшочке
- Печень с грибами

- Блюда из птицы
  - Курица в горшочке
  - Отварная курица с пряностями
  - Голубцы с мясом птицы
  - Галки рыбные

- Блюда из овощей и грибов
  - Драчена картофельная со свининой
  - Зразы картофельные
  - Картофель по-селянски
  - Картофлянки
  - Картофель с творогом
  - Клецки капустные
  - Капуста брюссельская, жаренная в тесте
  - Свекла фаршированная
  - Тушеный шпинат со сметаной
  - Грибы тушеные

- Грибы с сыром
- Грибы, запеченные с картофелем
- Грибы с ветчиной
- Грибы с луковой подливкой
- Голубцы с грибами
- Запеканка из шпината
- Славянская запеканка
- Блюда из круп
  - Гречневая каша с грибами
  - Пшенная каша с тыквой
  - Рис с шампиньонами
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ
  - Изделия из теста
    - Дзяд
    - Копытки
    - Оладьи с яблоками
    - Перепеча
    - Пирожки картофельные с капустой
    - Картофельные вареники с клубникой
  - Десерты
    - Батончики творожные
    - Драники с брусничным сиропом
    - Чернослив в молоке
    - Яблоки, печенные с брусникой

- Кисель белорусский
- НАПИТКИ
- ГЛАВА 3. УКРАИНСКАЯ КУХНЯ
- ЗАКУСКИ
  - Бутерброды и другие закуски
    - Горячие бутерброды по-украински
    - Бутерброды с мясной пастой
    - Многослойные бутерброды из помидоров, сыра и сала
    - Бутерброды с сельдью
    - Кукурузные лепешки с паштетом
    - Бутерброды с рыбным фаршем
    - Бутерброды «Полевые»
    - Бутерброды со свининой
    - Бутерброды с беконом и горчицей
    - Потапцы с салом
    - Закуска аппетитная
    - Паштет из печени со свининой
    - Паштет грибной
  - Заливные блюда, студни
    - Поросенок заливной с лимоном
    - Поросенок заливной в мясном желе
    - Заливные рулеты из ветчины
    - Грудинка свиная заливная

- Заливные колобки из свинины
- Зельц свиной с языком
- Судак заливной с майонезом
- Холодец из судака
- Студень свиной оригинальный
- Холодец быстрого приготовления

- Салаты
  - Варя гуцульская
  - Салат из сельди с овощами
  - Салат «Украинский»
  - Салат из моркови и огурцов
  - Салат с гусиным мясом, ветчиной и овощами
  - Салат из кукурузы
  - Салат из моркови с хреном
  - Салат из моркови с чесноком
  - Салат из гороха с овощами
  - Салат из белой фасоли с сыром
  - Салат из фасоли и ветчины
  - Салат из фасоли с луком
  - Салат из фасоли с помидорами
  - Салат из фасоли с чесноком
  - Салат из хрена с огурцом

- Салат из свеклы с капустой
- Салат из свеклы с картофелем и фасолью
- Салат из помидоров и яиц
- Салат из свеклы, моркови и яблок
- Салат из свеклы с огурцами
- Салат из свеклы, огурцов и редиса
- Салат из свеклы с черносливом и рисом
- Салат из помидоров, риса и сельдерея
- Салат из помидоров с рисом и яйцом
- Салат из соленых огурцов с арбузом
- Салат из редьки со свеклой
- Салат из редьки и лука
- Салат из редиса с творогом и морковью
- Салат из кабачков с хреном
- Салат из кукурузы и помидоров
- Салат из белокочанной капусты с вишнями и сливами
- Салат из квашеной капусты с ветчиной и фундуком
- Салат из тыквы с солеными огурцами
- Салат из тыквы с луком

- Зеленый салат со сметаной и яйцом
- Салат из репчатого лука с растительным маслом
- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
  - Горячие супы
    - Борщ украинский простой
    - Борщ киевский
    - Борщ полтавский
    - Борщ львовский
    - Борщ зеленый с рыбой
    - Борщ гетманский
    - Борщ киевский с грибами
    - Капустняк украинский
    - Кулеш
    - Кулешик из цветной капусты
    - Кулешик фасолевый
    - Огуречник фасолевый
    - Стыранка закарпатская
    - Юшка грибная с фасолью
    - Юшка домашняя с почками
    - Юшка с фасолью и вермишелью
    - Суп из куриного фарша
    - Суп с клецками
    - Куриная похлебка с паштетом

- Уха наваристая
- Суп «Рыбачка Соня»
- Суп из баранины с горохом
- Суп из баранины с соусом
- Суп из свинины с фасолью
- Суп «Быстренок»

- Холодные супы
  - Борщ криворожский холодный
  - Борщ роменский холодный
  - Борщ селянский холодный
  - Мясная окрошка
  - Похлебка с фасолью и салом
  - Суп со шпинатом и сыром
  - Суп из овощей
  - Суп со сливами

- ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - Мясные блюда
    - Бабка из кролика
    - Баранина, запеченная с фасолью
    - Бигус с яблоками
    - Баранина, тушенная с грибами
    - Бигус галицкий
    - Битки по-львовски
    - Верещака

- Битки мясные по-селянски
- Галушки мясные с шампиньонами
- Душенина поспильная
- Жаркое из кролика по-харьковски
- Котлеты в тесте по-херсонски
- Котлеты по-запорожски
- Полядвица
- Крученики
- Сиченики из баранины
- Рубцы по-украински
- Смаженина степная

- Блюда из птицы
  - Завиванец из индейки
  - Котлеты по-киевски
  - Крученики с грибной начинкой
  - Мазурики
- Рыбные блюда
  - Рыба, тушенная с грибами и картофелем
  - Завиванец из судака
  - Котлеты из судака фаршированные
  - Котлеты по-одесски
  - Рыбные товченики с грибами
- БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

- Картофельный рулет
- Деруны с грибной подливкой
- Голубцы с пшеном
- Кныдли
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ
  - Изделия из теста
    - Папошник полтавский
    - Пирог с начинкой из перцев
    - Пирог «Овощной»
    - Пирог на кефире
    - Пирог с салом
    - Пирог из фасоли
  - Десерты
    - Соложеник вишневый
    - Соложеник яблочный
    - Вишневая баба
    - Холодник из ягод
    - Шкраб
    - Ягодный холодец
    - Вишня в кляре
    - Тыквенные вафли
- НАПИТКИ
- ГЛАВА 4. ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ
- ЗАКУСКИ

- Заливные блюда, студни
  - Мусс из курицы
    -
  - Суфле из куриного мяса с зеленью
    -
  - Заливное оригинальное
    -
  - Студень из курицы
    -
- Салаты
  - Салат с орехами и изюмом
    -
  - Салат с сыром и яблоками
    -
  - Салат с айвой
    -
  - Салат из моркови с сыром
    -
  - Салат из стручковой фасоли
    -
  - Салат из зеленой фасоли с помидорами
    -
  - Салат из фасоли с сыром
    -
  - Салат из свеклы с орехами и чесноком
    -
  - Салат из свеклы с маринованным виноградом
    -
  - Салат из помидоров с виноградом
    -
  - Салат из помидоров с орехами
    -
  - Салат из помидоров с сыром
    -
  - Салат из баклажанов с чесноком
    -
  - Салат из перца
    -
  - Салат «Ассорти»
    -
  - Салат из сладкого перца с

- баклажанами
- Салат «Пхали» из белокочанной капусты
- Салат из белокочанной капусты с куриным мясом
- Салат из перца с щавелем
- Салат из зеленого лука с виноградом и сметаной
- Салат из сельдерея под маринадом

- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
  - Горячие супы
    - Бозбаши
    - Суп из гуся с сушеным кизилом
    - Бульон куриный острый
    - Суп из свинины
    - Суп-харчо
    - Суп из фасоли с яйцами
    - Буглама из баранины
    - Хаши из говяжьих рубцов и ножек
    - Чихиртма из курицы
    - Шечаманды из кизила
  - Холодные супы
    - Суп из помидоров
    - Овощной суп с сыром
- ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - Блюда из мяса

- Свинина на вертеле
- Седло барашка
- Говядина с перцем
- Говядина с соусом
- Шилоплов
- Плов грузинский
- Плов с тушеными овощами
- Шашлык из баранины по-кавказски
- Шашлык из баранины с картофелем
- Мцвади
- Мцвади с баклажанами
- Шашлык из свинины в белом вине

- Блюда из птицы
  - Чахохбили
  - Курица с маринованными помидорами, баклажанами и кабачками
  - Курица с овощами
  - Цыпленок в глине
  - «Хмельной» гусь
  - Куриное рагу с маринованными овощами
  - Гусиное рагу с черносливом
- Рыбные блюда
  - Бастурма из рыбы

- Осетрина на вертеле
- Блюда из овощей
  - Баклажаны с ореховым соусом
  - Баклажаны с чесноком и зеленью
  - Баклажаны фаршированные
  - Хачапури
  - Перец фаршированный
  - Капуста с томатным соусом
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА И ДЕСЕРТЫ
  - Изделия из теста
    - Гведзели
  - Десерты
    - Гозинаки (козинаки)
    - Чурчхела из грецких орехов
- НАПИТКИ

○ ГЛАВА 5. АРМЯНСКАЯ КУХНЯ

- ЗАКУСКИ
- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
- ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - Мясные бюда
    - Баранина с курагой
    - Измири кюфта
    - Мантапур
    - Мусака с тыквой
    - Толма из лука

- Плов с айвой и барбарисом
- Плов с голубцами из виноградных листьев
- Коволаки по-армянски
- Шашлык на вертеле
- Блюда из птицы
- Курица, запеченная в соусе
- Куриное филе, тушенное с арахисом
- Куриные окорочка в винном соусе
- Плов с курицей и алычой
- Рыбные блюда
- Форель пряная
- Форель по-норски
- Жареная форель
- Блюда из овощей
- Хапама
- Картофель, фаршированный белой фасолью и помидорами
- Кабачки с сыром, миндалем и изюмом
- Печеный лук
- Запеченный зеленый лук
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ
- НАПИТКИ
- ГЛАВА 6. МОЛДАВСКАЯ КУХНЯ

- ЗАКУСКИ
- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
- ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - Мясные блюда
    - Гивеч из барашка
    - Бифштекс с кукурузой
    - Костица
    - Кифтелуце
    - Вицел
  - Блюда из птицы
    - Утка, фаршированная гречкой
    - Цыпленок на противне
    - Индейка с абрикосами
    - Куриное филе с зеленой фасолью
    - Цыплята с мускатным орехом
    - Медальоны из курицы с помидорами по-молдавски
    - Плов со свининой и грибами
  - Рыбные блюда
    - Рыба с огурцами
    - Рыба в маринаде
    - Рыба, жаренная с овощами на вертеле
  - Блюда из овощей
    - Картофель, тушенный с помидорами
    - Овощное ассорти

- Помидоры, фаршированные ветчиной
- Рагу из кабачков и помидоров
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ

○ ГЛАВА 7. АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ

- ЗАКУСКИ
- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
- ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - Мясные блюда
    - Пельмени жареные
    - Сафаки палов (плов раздельный)
    - Плов с бараниной и гранатовым соком
    - Плов с черносливом
    - Плов с бараниной по-азербайджански
    - Плов с каурмой
    - Плов праздничный
    - Кебаб
    - Кюфта-кебаб с кунжутной заправкой
    - Тикя-кебаб
    - Люля-кебаб с луком и салатом
  - Блюда из птицы
    - Плов с цыпленком
    - Плов с уткой и черносливом

- Курица, тушенная с каштанами в оливковом масле
- Утка с медом
- Утка, жаренная в казане
- Рыбные блюда
  - Рыба жареная с корочкой
- Овощные блюда
  - Картофель по-азиатски
  - Чучу
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ

○ ГЛАВА 8. КАЗАХСКАЯ КУХНЯ

- ЗАКУСКИ
- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
- ВТОРЫЕ БЛЮДА
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Евгения Михайловна Сбитнева

Лучшие рецепты национальных кухонь

ВВЕДЕНИЕ

Традиционную кухню, определенные способы приготовления разнообразных блюд, передаваемые из поколения в поколение, можно по праву признать одним из пластов самобытной национальной культуры того или иного народа. Зачастую кухня является своеобразным отражением самобытности и неповторимого характера нации. Содружество Независимых Государств объединяет множество самых разных национальностей, имеющих складывавшиеся веками традиции.

Представленное издание содержит рецепты приготовления блюд из кухонь стран СНГ: русской, белорусской, украинской, молдавской, грузинской, азербайджанской и казахской. Каждая глава открывается небольшим вступлением, дающим общее представление о характерных чертах той или иной национальной кухни и истории ее становления и развития.

Глава, посвященная русской кухне, расскажет читателю о способах приготовления не только традиционных и известных блюд – таких, как студень, заливное, суп, щи, уха, пельмени, вареники, окрошка, пироги, расстегаи, пирожки и пр., но и уже забытых, например петровского кваса, сбитня и медовухи.

В главе, повествующей о кухне Белоруссии, читатель сможет найти рецепты приготовления таких популярных в этой стране блюд, как гренки, разнообразные салаты и холодные закуски, окрошка, щи, различные мясные и овощные супы, запеканки, драники. Начинающие повара смогут также научиться готовить холодники – так называются в Белоруссии холодные супы.

Глава об украинской кухне расскажет о способах приготовления традиционных блюд из мяса, рыбы и овощей: салатов, заливного, борща, кулеша, стыранки, юшки, галушек, крученików, полядвицы, пирогов и многих других. В отдельной главе читатели смогут также познакомиться и с блюдами национальной молдавской кухни – такими, как чорба, зама, сырбушка, кифтелуце, костица, мелтут и др.

Восточная кухня, как известно, значительно отличается от европейской. Данная книга поможет читателю освоить способы приготовления таких грузинских блюд, как бозбаши, суп-харчо, буглама, хаши, чихиртма, плов, шашлык, мцвади, хачапури, чурчхела и др.; армянских – лобуц, толма, мусака, коволаки и пр.; азербайджанских – пити, кюфта-бозбаш, парча-бозбаш, са-факи палов, кебаб, чучу, курзе и др.; казахских – турли еттер, кеспе, сорпа, ащи сорпа, бостурме, палау, асып и пр.

ГЛАВА 1. РУССКАЯ КУХНЯ

У многих людей словосочетание «русская кухня» вызывает ассоциации прежде всего с водкой, икрой, винегретом и пирожками. Однако здесь необходимо внести ясность. Дело в том, что водка появилась в России лишь в конце XIV века, икра была и остается блюдом скорее праздничным, нежели повседневным, рецепты винегретов и вообще салатов мастера русской кулинарии заимствовали из кухонь европейских стран лишь в XIX веке. Правда, пирожки все же следует признать традиционным русским блюдом, так как изделия из теста издавна находились в национальной кухне на одном из ключевых мест. Большинство известных нам ныне хлебобулочных и мучных изделий (в том числе пироги, блины, пышки и т. д.) появились на Руси примерно в X веке.

Русская кухня на протяжении своей долгой истории вобрала в себя и творчески переработала множество различных кулинарных традиций – от татаромонгольской до французской, став в результате одной из самых разнообразных кухонь мира.

Исконно же повседневный стол русичей был довольно скромен: основу питания составляли, помимо мучных изделий, каши, блюда из рыбы, грибов, овощей; мясо использовалось редко (что объяснялось отчасти тем, что большинство дней в году считались постными, и посты соблюдались весьма строго).

Но и на самом раннем этапе русская кухня не была однообразной. Достигалось это за счет применения различных масел (в основном растительных), многообразия способов обработки, как тепловой, так и холодной, а также широкого использования таких пряностей, как лук, чеснок, укроп, перец, петрушка, анис, кориандр и лавровый лист, проникших в Россию из Византии еще в X—XI веках.

В дальнейшем в русской кухне появились мясные блюда (сибирские пельмени, среднеазиатские манты, кавказские шашлыки), а затем возник и свой собственный, прославившийся впоследствии во всем мире рецепт бефстроганова.

Из традиционных напитков в первую очередь необходимо назвать квас и сбитень, а также присоединившийся к ним позднее чай.

В XVIII веке наблюдалось разделение дворянской и простонародной кухонь: первая все более становилась похожей на европейскую, в большом количестве заимствовались различные иностранные блюда (котлеты, омлеты, компоты и др.).

И лишь в начале XIX века русская традиция приготовления и

подачи блюд взяла верх над европейскими.

В настоящее время блюда русской кухни настолько разнообразны, что способны удовлетворить вкус самого требовательного гурмана. Хотя справедливости ради нужно отметить, что некоторые продукты, традиционно использовавшиеся для приготовления блюд на Руси, перешли в разряд деликатесов.

ЗАКУСКИ

Бутерброды

Бутерброды с яйцами и солеными огурцами

4 ломтика хлеба, 2 соленых огурца, 2 вареных яйца, 100 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа по вкусу, соль.

Кусочки хлеба намажьте маслом, сверху положите нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленых огурцов и посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа, можно добавить соль по вкусу.

Бутерброды с грибами

6 ломтиков хлеба, 3-4 столовые ложки маринованных или отварных грибов, 2-3 яйца, 3-4 столовые ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки готовой столовой горчицы, листья петрушки, зеленый лук, соль.

Ломтики хлеба обжарьте с двух сторон на сливочном масле, дайте остыть и смажьте одну из сторон маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделите от желтков, нарежьте кольцами и уложите на ломтики хлеба.

Желтки измельчите, смешайте с мелко нарезанными грибами, горчицей и посолите. В середину каждого белкового кольца положите немного грибной массы, в завершение украсьте бутерброды листьями петрушки и зеленым луком.

Бутерброды с отварным мясом и овощами

4 ломтика хлеба, 100 г отварного мяса, 1/2 свежего огурца, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1/2 свежей моркови, 1-2 чайные ложки майонеза, зеленый лук, веточки петрушки.

Морковь и очищенный от кожицы огурец натрите на мелкой терке, смешайте с консервированным горошком, мелко нарезанным луком и петрушкой и заправьте полученную смесь майонезом. Мясо нарежьте широкими полосками, сверните в трубочки и наполните овощной массой. На кусочек хлеба положите несколько фаршированных трубочек и украсьте бутерброды измельченной зеленью.

Рыбные бутерброды

4 ломтика хлеба, 100 г сливочного масла, 1 сельдь, 2 свежих помидора, 1 огурец, 2 яйца, зеленый лук.

Прямоугольные ломтики хлеба намажьте маслом, сельдь очистите и нарежьте длинными полосками. Желток и белок сваренных вкрутую яиц отделите друг от друга и измельчите. Свежие помидоры, огурец и зеленый лук нарежьте небольшими кусочками. Подготовленные продукты уложите на хлеб длинными разноцветными полосками.

Бутерброды с колбасной массой

6 ломтиков хлеба, 2-3 вареных яйца, 2-3 ломтика сыра, 4-5 ломтиков колбасы или отварного мяса, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, 1/2 банки майонеза.

Сыр, колбасу или мясо и яйца натрите на крупной терке, добавьте майонез, мелко нарезанную зелень и все тщательно перемешайте. Полученный паштет нанесите на ломтики хлеба и поместите бутерброды на 3-4 минуты в разогретую духовку или микроволновую печь. Выпекайте до появления румяной корочки.

Луковые гренки

4 ломтика хлеба, 2 луковицы, 2/3 стакана тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 30 г сливочного масла.

Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Лук мелко нашинкуйте и поджарьте на растительном масле до приобретения им светло-золотистого цвета. На подготовленный хлеб выложите лук и посыпьте сверху сыром.

Гренки с сыром и помидорами

4 ломтика хлеба, 30 г сливочного масла, 4 помидора, 80 г сыра, 2 зубчика чеснока.

Ломтики хлеба натрите чесноком и обжарьте с одной стороны в сливочном масле. Помидоры нарежьте тонкими кружочками, сыр измельчите на крупной терке. Подготовленные продукты уложите на хлеб и подайте гренки к столу.

Бутерброды с яблочной массой

8 ломтиков черного или белого хлеба, 300 г яблок, 100 г хрена, 250 г творога, 1/2 стакана сметаны, 2-3 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г маргарина, сок и цедра 1 лимона, зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.

С ломтиков хлеба срежьте корочку и поджарьте мякиш на растительном масле. Подготовленный хлеб разделите на три части. Одну из них смажьте следующей смесью: 100 г маргарина, растертого со 100 г измельченных яблок, 100 г хрена, сахаром и солью.

Для второй части бутербродов приготовьте массу из 100 г измельченных на терке яблок, натертой моркови, 25 г маргарина, 25 г хрена, зелени, сока лимона, сахара и соли.

На оставшиеся ломтики хлеба намажьте яблочную пасту с творогом, приготовленную следующим образом: взбейте творог со сметаной и сахаром, добавьте измельченные яблоки, сок лимона, цедру, измельченную на терке, 1 чайную ложку растительного масла и столовую ложку сахара.

Горячие бутерброды с морковью

4 ломтика белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 60 г сыра, 1 морковь, зелень петрушки.

Морковь сварите и нарежьте длинными полосками, петрушку мелко нарубите. Хлеб смажьте маслом, положите сверху морковь, посыпьте петрушкой и измельченным на терке сыром.

Прогрейте бутерброды в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 30 секунд.

Заливные блюда, студни

Заливной мусс из дичи

1 тушка глухаря, 2 столовые ложки желатина, 2 стакана бульона, 2 стакана сливок, 1 столовая ложка мускатного ореха, соль по вкусу, листья салата.

Очищенного, выпотрошенного и промытого глухаря сварите до полной готовности, отделите мясо от костей, снимите кожу и дважды пропустите мясо через мясорубку.

Распущенный в воде желатин смешайте с бульоном. Половиной полученной смеси залейте приготовленный фарш. Тщательно вымешайте, посолите, добавьте тертый мускатный орех и взбитые сливки. Полученную массу выложите в специальную форму, облитую изнутри оставшимся желе.

Поставьте в холодильник, чтобы мусс окреп.

Перед подачей на стол форму с муссом на несколько секунд опустите в горячую воду, затем переверните на тарелку и снимите форму. Украсьте блюдо венком из нарезанного полосками зеленого салата.

Рубец в горчичном соусе

1 кг сырого рубца, 2 головки репчатого лука, перец черный молотый, 3 зубчика чеснока, соль по вкусу, зелень петрушки.

Рубец обработайте (натрите крупной солью, тщательно вымойте, очистите, обрежьте края) и замочите на 2-3 часа в холодной воде. Крупными кусками или целиком положите в широкую кастрюлю, залейте холодной водой. Доведите до кипения и варите на медленном огне 3-4 часа. За 20—30 минут до готовности посолите.

Выньте рубец шумовкой, положите на наклонную доску или откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Нарежьте крупными кусками, посыпьте перцем, мелко нарезанным или растертым чесноком, сверните в рулет, перевяжите ниткой и поварите еще 1-1,5 часа.

Готовый рулет охладите, не вынимая из бульона, затем положите под пресс (между двумя досками или плоскими тарелками) и поместите в прохладное место. Перед подачей на стол снимите нитки, нарежьте рулет в виде лапши, уложите горкой на блюдо и посыпьте сверху нашинкованным луком и зеленью.

Телятина заливная

500 г телятины, 30 г говяжьего жира, 500 г мясного желе, 10 яиц, 1 морковь, коренья петрушки, 150 г соуса из хрена со сметаной, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мякоть телятины вместе с костями, отделенными от мяса, и кореньями сначала обжарьте на говяжьем жире в сотейнике или сковороде с толстым дном, затем доведите до готовности в духовке. Охладите, нарежьте порционными кусками, облейте соком, выделившимся во время жарки, посолите, поперчите. На большое блюдо, в специальные формы или на противень налейте тонким слоем полузастывшее мясное желе и, когда оно застынет полностью, положите на него куски телятины. Залейте их сверху оставшимся желе и украсьте нарезанными половинками или кружочками яиц, фигурками из вареной моркови, листиками

зелени. Поставьте блюдо в холодильник для застывания. Перед подачей на стол нарежьте телятину на порционные куски специальным ножом, чтобы края желе получились гофрированными. Вместе с данным блюдом можно поставить на стол блюдце с горчицей или соусом из хрена со сметаной.

Поросенок заливной молочный

1 молочный поросенок весом 2-2,5 кг, 20 г желатина, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 6-7 горошин черного перца, 1 лимон, соль по вкусу, лавровый лист, гвоздика, зелень петрушки.

Поросенка выпотрошите, тщательно промойте, удалите голову. Тушку разрубите на несколько частей, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, посолите, добавьте очищенные коренья и лук, поставьте на огонь. После закипания снимите пену, плотно закройте кастрюлю крышкой и варите в течение 40—50 минут до готовности.

Можно сварить поросенка целиком. Для этого потребуется широкая кастрюля. Положите в нее поросенка вместе с головой, стараясь, чтобы тушка не деформировалась. Готового поросенка аккуратно выложите на блюдо, накройте влажной салфеткой и остудите.

В бульон добавьте перец, лавровый лист, гвоздику и еще раз прокипятите, добавьте разбухший желатин и при помешивании доведите до кипения. После этого процедите бульон через салфетку и остудите. Поросенка разрубите на порционные куски и уложите на блюдо так, чтобы между ними остались промежутки. Залейте тушку загустевшим бульоном и украсьте кружочками вареного яйца, моркови и лимона, веточками зелени.

Язык заливной

600 г языка, 150 г мясного желе, 5 сваренных вкрутую яиц, перец черный горошком, 1 луковица, 1 корень петрушки, лавровый лист, зелень, соль по вкусу.

Свежий говяжий язык тщательно вымойте, вымочите в холодной воде в течение 2-3 часов, несколько раз меняя воду, сварите в подсоленной воде до мягкости вместе с луком, кореньями, перцем, лавровым листом. Вынув язык из бульона, положите его на несколько минут в холодную воду, чтобы лучше отошла кожа. Ее нужно снимать немедленно, начиная с тонкой части языка, иначе потом удалить будет трудно.

Очищенный язык снова положите в бульон, охладите и, достав из кастрюли, обсушите. Нарежьте язык тонкими ломтиками наискосок, начиная с толстого конца, чтобы пластинки были широкими. Уложите на плоское блюдо веером, сверху украсьте половинками или кружочками вареных яиц и зеленью. Залейте мясным желе.

Зельц свиной

1 свиная голова, 4 ножки, 1 кг мяса (свинины), корень петрушки, 3 луковицы, перец черный молотый, лимонная цедра, соль.

Голову, ножки, мясо и коренья сварите в соленой воде. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте, положите в кастрюлю. Туда же добавьте мелко нарубленный лук, перец, соль, измельченную лимонную цедру. Все это залейте бульоном, в котором варилось мясо. Поставьте на огонь и варите, постоянно помешивая, чтобы не пригорело.

Намочите салфетку в кипятке, отожмите и разложите на нее готовую мясную массу, перевяжите салфетку шпагатом таким образом, чтобы зельц был немного стянут. Положите его между двумя досками под гнет и поставьте на холод.

Зельц домашний

1 свиная голова, 2 свиные ножки, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 100 мл винного уксуса, 1 столовая ложка сахара, перец, соль по вкусу.

Свиную голову разрубите пополам, залейте раствором соли и оставьте в таком виде на три дня. Сварите обе половинки головы как для студня (до загустения бульона), откиньте на дуршлаг, а в оставшемся бульоне сварите свиные ножки. Готовое мясо отделите от костей, мелко нарежьте, залейте бульоном и доведите до кипения.

После закипания положите в бульон дольки соленых огурцов без семян и кожицы, нашинкованный репчатый лук, соль, перец, сахар, винный уксус, прокипятите. Охладите зельц в формах, периодически помешивая содержимое для равномерного распределения жира.

Судак заливной

500 г судака, 100 г белого хлеба, 50 мл молока или воды, 1

луковица, 1-2 зубчика чеснока, красный маринованный сладкий перец, черный молотый перец, 100 г рыбного желе, лавровый лист, лимон, зелень, соль.

Судака очистите, выпотрошите через спину, удалите позвоночник. Аккуратно снимите кожу, для чего острым ножом срежьте мякоть, оставляя на коже тонкий слой. Лук и пропитанный молоком белый хлеб без корки пропустите через мясорубку.

В полученную массу добавьте соль, перец, все хорошо перемешайте. Этим фаршем наполните тушку и ниткой зашейте надрезы, заверните рыбу в салфетку и перевяжите суровой ниткой.

Фаршированную рыбу припустите в течение 15—20 минут на слабом огне, добавьте измельченный чеснок, лавровый лист, охладите, уложите на блюдо, нарежьте кусками и украсьте зеленью, лимоном, маринованным сладким перцем, посыпьте черным молотым перцем и полейте рыбным желе. Блюдо поставьте в холодильник для застывания.

Студень рыбный

500 г пищевых рыбных отходов (кости, хрящи, плавники, головы, чешуя), 15 г желатина, морковь, репчатый лук, корень петрушки, перец горошком, лавровый лист, соль.

Для рыбного студня подготовьте отходы: очистите их и тщательно промойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой из расчета 1 л воды на 1 кг отходов, добавьте сразу морковь, лук, корень петрушки, специи и варите в течение 1-1,5 часа. Бульон слейте и добавьте в него размоченный в холодной воде желатин.

Если хрящи оказались недостаточно мягкими, отдельно поварите их еще 20 минут. Мякоть с костей и головы отделите и вместе с хрящами и овощами мелко нарубите, залейте массу бульоном, поставьте емкость на огонь и доведите до кипения. Горячее блюдо вылейте в форму или любую другую глубокую посуду и поместите в холодильник для охлаждения.

Студень свиной обыкновенный

2 свиные ножки, 2 свиных уха, 2 свиных хвоста, 2 сваренных вкрутую яйца, 2-3 моркови, 1 корень и зелень петрушки, 1-2 луковицы, 2 лавровых листа, листья салата, 10 горошин перца, соль.

Обработайте свиные ножки, уши, хвосты (опалите, поскоблите, разрежьте и тщательно вымойте), залейте холодной водой из расчета 1,5-2 л воды на 1 кг субпродуктов и варите на слабом огне в течение 5-6 часов, снимая пену по мере ее образования. Сваренные субпродукты выньте из бульона и отделите мясо от костей, которые положите обратно в бульон, добавьте морковь, петрушку, лук, лавровый лист, перец, соль и поварите еще 50—60 минут.

Готовый бульон процедите, снимите жир, дайте отстояться и слейте, чтобы удалить осадок. Мясо и отварные овощи измельчите, часть моркови нарежьте кружочками и все вместе положите в процеженный бульон. Еще раз вскипятите смесь, в горячем виде разлейте ее по формам и остудите. Украсьте студень нарезанными кружочками вареными яйцами, морковью, листьями салата и посыпьте зеленью петрушки.

Студень свиной по-русски

1 кг свиных ножек и головы, 500 г мяса (свинины), 1 луковица, 1 морковь, 100 мл сухого вина, уксус, 10—15 г измельченных грецких орехов, 15—20 г изюма, 2-3 лавровых листа, корни пастернака и петрушки, пучок сельдерея, перец, шафран, сахар, соль.

Свиные ножки и голову опалите, замочите в горячей воде на 2-3 часа и тщательно выскоблите. Сделайте два глубоких надреза в нижней части головы, удалите язык, отрежьте уши, рыло, промойте их, сложите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь.

Доведите бульон до кипения, снимите с огня и слейте в отдельную посуду. Голову и ножки разрубите на куски, залейте холодной водой, добавьте сваренные уши, рыло, кусок свинины и поставьте емкость на сильный огонь. Доведите их до кипения, убавьте огонь и варите около 7-8 часов, время от времени снимая пену и жир.

За 30 минут до готовности положите в бульон морковь, лук, петрушку, пастернак и сельдерей. Готовую массу снимите с огня и остудите. Мясо мелко нарежьте, положите в процеженный бульон, добавьте туда вино, уксус, перец, шафран, сахар, изюм, орехи, лавровый лист и соль. Все еще раз вскипятите, разлейте по формам и поместите на 40—60 минут в холодильник. Готовый студень украсьте зеленью и подайте на тарелке с соусом из хрена или с горчицей.

Холодец из свиных ножек

1 кг свиных ножек, 2 моркови, корень петрушки, 2 луковицы, перец черный горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Свиные ножки тщательно обработайте (опалите, выскоблите и удалите копыта), затем разрежьте вдоль, вымочите в течение 2-3 часов, поместите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на сильный огонь.

После закипания добавьте в бульон петрушку, лук, морковь, лавровый лист, перец, соль, снимите пену, убавьте огонь и варите при едва заметном кипении до готовности ножек (они считаются готовыми, если мясо полностью отошло от костей, бульон загустел и стал желеобразным).

Готовое мясо отделите от костей, удалите жир из бульона и процедите жидкость. Залейте бульоном мясо и прокипятите массу еще 6-7 минут.

Затем разлейте бульон в специальные формы и поставьте их на несколько часов в прохладное место. Подайте к холодцу горчичный или сметанный соус с тертым хреном.

Салаты

Салат деревенский

1 яблоко, 1 морковь, 150 г твердого сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, майонез, зелень, соль по вкусу.

Морковь и яблоко вымойте, очистите и нарежьте соломкой. Яйцо и сыр натрите на крупной терке и смешайте с морковью и яблоком. Лук измельчите и смешайте с остальными компонентами. Салат посолите, заправьте майонезом, выложите в салатницу и украсьте зеленью.

Салат из сельди по-русски

1 соленая сельдь, 1 стакан молока, 2 клубня картофеля, 100 г сухих грибов, 1/2 банки майонеза, зеленый лук, 1 соленый огурец, зелень.

Сельдь выпотрошите, отделите филе и вымочите его в молоке. Затем филе просушите полотенцем и нарежьте тонкими полосками. Рыбу уложите в селедочницу.

Отварите картофель в мундире, остудите его, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Картофель уложите на рыбу. Отварите грибы, слейте воду, дайте им остыть, а затем мелко нарежьте. Лук нарубите и смешайте с грибами. Слоем выложите их на картофель и залейте майонезом. Нарежьте кружочками

огурец, выложите его сверху на майонез и посыпьте все зеленью.

Салат из моченых яблок с картофелем

2 моченых яблока, 2 клубня картофеля, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки.

Картофель отварите в мундире, очистите и нарежьте тонкими ломтиками, добавьте нарезанные кружками моченые яблоки и консервированный горошек, все аккуратно перемешайте. Заправьте салат майонезом и украсьте веточками зелени.

Салат из моркови, меда и орехов

3-4 моркови, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 2 столовые ложки меда, лимонный сок, соль, консервированные вишни для украшения.

Очищенную морковь натрите на мелкой терке, посолите и полейте лимонным соком.

Добавьте толченые орехи, мед и размешайте. Грецкие орехи можно заменить арахисом или миндалем. Выложите все в салатницу и сверху украсьте консервированными вишнями.

Салат из моркови со сметаной и яблоками

2-3 моркови, 1 яблоко, 1/3 стакана сметаны, сахар по вкусу.

Морковь натрите на мелкой терке, яблоко – на крупной терке, затем все перемешайте, добавьте сметану и сахар по вкусу.

Салат крестьянский

2-3 моркови, 2 яблока, 1 редька, 1/2 вилка белокочанной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка уксуса, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, молотый черный и красный перец, зелень петрушки по вкусу.

Морковь, яблоки, редьку очистите, натрите на крупной терке, сложите в миску, добавьте нашинкованную капусту, мелко нарезанную зелень петрушки, все перемешайте.

Затем выложите в салатницу и заправьте салатной заправкой, которую можно приготовить из растительного масла, уксуса, сока лимона, сахара, соли и молотого перца.

Салат из хрена с помидорами

1 корень хрена, 2-3 помидора, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 яйцо, несколько виноградных листьев.

Помидоры вымойте и нарежьте тонкими кружочками. На блюдо выложите виноградные листья, на них положите нарезанные помидоры, полейте их сметаной, смешанной с лимонным соком и натертым на мелкой терке хреном. Сверху салат можно украсить дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из хрена со свеклой и растительным маслом

1 корень хрена, 1 свекла, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу, несколько веточек зелени петрушки и укропа для украшения.

Свеклу испеките, очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Добавьте натертый на мелкой терке хрен, перемешайте и заправьте растительным маслом. Затем салат посолите и посыпьте перцем по вкусу, сверху украсьте зеленью петрушки и укропа.

Салат «Красна девица»

2 вареные свеклы, 2 яблока, 10 измельченных грецких орехов, 1/2 банки майонеза.

Свеклу очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Яблоки нарежьте соломкой или натрите на крупной терке. Грецкие орехи измельчите между двумя терками. Все компоненты перемешайте и заправьте майонезом.

Салат из свеклы с грибами

2 свеклы, 1 луковица, 5-6 сухих грибов, 1 столовая ложка натертого хрена, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу, несколько веточек зелени петрушки.

Свеклу отварите, охладите, очистите и натрите на крупной терке. Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Грибы замочите на 3-4 часа в холодной воде, затем отварите их до готовности, охладите и нарежьте тонкой соломкой. Все продукты соедините, хорошо перемешайте, посолите по вкусу. Затем добавьте натертый хрен и заправьте растительным маслом.

Готовый салат украсьте веточками зелени.

Луково-свекольный салат

3 свеклы, 3 луковицы, 1/2 стакана натертого хрена, соль, лимонная кислота, горчица по вкусу, 1/4 банки майонеза, 3 столовые ложки зеленого горошка, веточки зелени, 3 столовые ложки растительного масла.

Свеклу отварите, очистите, натрите на крупной терке, добавьте пассерованный репчатый лук, соль, лимонную кислоту по вкусу и хрен, натертый на мелкой терке. Все перемешайте, заправьте смесью майонеза с горчицей. Перед подачей на стол украсьте салат зеленым горошком и веточками зелени.

Салат свекольно-огуречный с чесноком

1 свекла, 1 соленый огурец, 3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Сырую свеклу очистите, натрите на крупной терке, смешайте с измельченным на крупной терке огурцом. Добавьте растертый чеснок, заправьте салат майонезом и посолите.

Салат из помидоров и черствого хлеба

1 батон черствого хлеба, 3 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 стакана подсолнечного масла, 2 столовые ложки яблочного уксуса, 1 чайная ложка мелко нарезанного чеснока, 1/2 чайной ложки соли, 1/4 чайной ложки черного молотого перца.

Помидоры вымойте и нарежьте дольками, смешайте с мелко нарезанным черствым хлебом. Затем все перемешайте, полейте салатной заправкой из подсолнечного масла и уксуса, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и измельченный чеснок. Затем салат посолите, посыпьте перцем и перед подачей на стол выдержите при комнатной температуре около 30 минут, чтобы он пропитался заправкой.

Салат из соленых огурцов

4 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 яблоко, 1/4 маленького вилка белокочанной капусты, 1-2 зубчика чеснока, 1/2 банкимайонеза, 2 столовые ложки горчицы, 1 столовая ложка нарезанного зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Огурцы, лук и яблоко нарежьте мелкими кубиками. Капусту

нашинкуйте, посыпьте солью и слегка отожмите. Чеснок пропустите через чеснокодавилку, смешайте с майонезом, в который затем добавьте горчицу. Все компоненты смешайте, посолите, поперчите и украсьте салат зеленым луком.

Салат из свежих огурцов с тыквой

4-5 свежих огурцов, 1/3 небольшой тыквы, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, зеленый лук, перец черный молотый, соль по вкусу.

Тыкву и свежие огурцы нарежьте соломкой, добавьте мелко нарезанные вареные яйца, соль, молотый перец, все перемешайте и заправьте майонезом. Готовый салат переложите в салатницу и посыпьте зеленым луком.

Салат из огурцов с гречневой кашей

5 огурцов, 3 столовые ложки гречневой каши, 4 зубчика чеснока, 1/2 банки майонеза, 1 луковица, соль, перец, зелень сельдерея.

Очищенные огурцы нарежьте соломкой, добавьте рассыпчатую гречневую кашу, натертый чеснок и мелко нарезанный репчатый лук. Затем все перемешайте, посолите, поперчите по вкусу и заправьте майонезом. Сверху салат посыпьте мелко нарезанной зеленью сельдерея.

Салат из белокочанной капусты с куриным мясом

300 г белокочанной капусты, 200 г отварного куриного мяса, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 3 столовые ложки зеленого горошка, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка хрена, 1 чайная ложка уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, соль, сахар, несколько веточек зелени для украшения.

Капусту мелко нашинкуйте. Яблоки очистите от кожуры, вырежьте сердцевину и нарежьте мякоть кубиками. Сельдерей мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Мясо нарежьте соломкой или небольшими кубиками. Все смешайте, добавьте хрен, консервированный зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар, хорошо перемешайте до получения однородной массы и выложите горкой в салатницу. Готовый салат полейте сметаной и украсьте веточками зелени и кружочками моркови.

Салат из редьки с мясом

1 редька, 1 луковица, 200 г отварной говядины, 1 яйцо, редис, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, 3 столовые ложки растительного масла.

Редьку очистите, натрите на крупной терке, добавьте нарезанную кубиками отварную говядину, поджаренный на растительном масле до золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук, тщательно перемешайте. Затем выложите в салатницу, заправьте майонезом, украсьте дольками сваренного вкрутую яйца, зеленью и кружочками редиса.

Салат из редьки и квашеной капусты

1 редька, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 1/2 чайной ложки тмина, 2 столовые ложки растительного масла.

Редьку очистите, залейте холодной водой и оставьте на 1 час. Затем натрите на крупной терке, добавьте квашеную капусту и нарезанный соломкой репчатый лук. Все перемешайте, заправьте растительным маслом и тмином.

Салат из репы с медом

4 репы, 2 моркови, 1/3 вилка белокочанной капусты, 3 столовые ложки меда, 1/3 стакана клюквы.

Морковь и репу очистите и натрите на крупной терке, добавьте мелко нашинкованную капусту, клюкву. Салат заправьте медом, выложите в салатницу и подайте к столу.

Салат «Витязь»

3-4 корня сельдерея, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 1/3 стакана жареных грибов, 100 г ветчины, 1 морковь, 1 чайная ложка горчицы, лимонная кислота по вкусу, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 банки майонеза.

Корни сельдерея натрите на крупной терке, добавьте измельченную зелень, полейте салатной заправкой, приготовленной из растительного масла, горчицы и лимонной кислоты, и оставьте на 1 час. После этого добавьте нарезанные соломкой жареные грибы и нарезанную кубиками ветчину. Салат заправьте майонезом и украсьте кусочками ветчины и кружочками моркови.

Салат из курицы по-уральски

1/2 курицы, 3-4 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 стакан сметаны, соль, перец, несколько веточек зелени, маринованные фрукты и клюква для украшения.

Мясо курицы отделите от костей и нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Огурец нарежьте кубиками. Все продукты соедините, посолите, поперчите, заправьте сметаной и аккуратно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени, кусочками маринованных фруктов и клюквой.

Салат из дичи с овощами

200 г вареного или жареного мяса дичи, 2-3 клубня картофеля, 2 средних яблока, 1 морковь, 100 г цветной капусты, 2-3 средних помидора, 100 г стручковой фасоли, 1/2 банки зеленого горошка, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка горчицы, соль, веточки зелени.

Мясо охладите и нарежьте тонкими ломтиками. Картофель и морковь отварите, остудите, очистите от кожицы и нарежьте небольшими ломтиками или кубиками. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Помидоры нарежьте небольшими ломтиками. Капусту разделите на кочешки, промойте и отварите в подсоленной воде в течение 15 минут. Готовую капусту откиньте на дуршлаг и остудите.

Все продукты соедините, добавьте зеленый горошек, фасоль и посолите. В сметану положите горчицу, тщательно перемешайте до образования однородной массы и заправьте салат приготовленным соусом. Переложите салат в глубокую салатницу и перед подачей на стол украсьте ломтиками мяса, кружочками моркови и веточками зелени.

Салат «Три богатыря»

100 г любого вареного или жареного мяса, 1 клубень картофеля или 50 г вареных макарон, 1/2 стакана вареной фасоли или гороха, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 40 г маринованной тыквы, яблок или слив, 1 луковица, 15 г хрена, 3 столовые ложки сметанного соуса, соль по вкусу.

Мясо нарежьте кусочками или тонкими ломтиками. Сваренный в мундире картофель очистите от кожуры и измельчите. Если вместо картофеля вы пожелаете воспользоваться макаронами, разомните их ложкой. Огурцы, вареные яйца, вареную морковь, маринованные овощи или

фрукты, фасоль или горох смешайте с мясом и картофелем (или макаронами), посолите и выложите на блюдо.

Рубленый лук и натертый хрен смешайте со сметанным соусом и подайте к столу в соуснице. Можете залить этой смесью салат.

Салат «От Михалыча»

300 г вареной телятины, 2 яйца, 4 помидора, 3 луковицы, 5 листьев зеленого салата, 1/2 банки майонеза, соль, зелень петрушки.

Мясо нарежьте тонкими ломтиками или соломкой, залейте небольшим количеством майонеза и выдержите в холодильнике в течение 1 часа. С помидоров снимите кожицу, разрежьте на половинки, слегка отожмите сок и нарежьте ломтиками. Лук мелко нарубите.

Все соедините, посолите, заправьте оставшимся майонезом, перемешайте и выложите в салатницу.

Перед подачей на стол украсьте кружочками вареных яиц, листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Салат «Вечерний звон»

300 г вареного мяса, 5-6 клубней картофеля, 4-5 свежих помидоров, 3 яйца, 1 стакан кукурузного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 1/2 чайной ложки порошка горчицы, 1/2 чайной ложки молотого черного перца, 1 луковица, зелень укропа, 2 чайные ложки каперсов, соль.

Мясо нарежьте небольшими кубиками. Картофель отварите в подсоленной воде, остудите, очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Помидоры вымойте и нарежьте ломтиками. На широкое блюдо выложите слой помидоров, посолите, поперчите, уложите ровным слоем мясо, поперчите, сверху выложите картофель, который тоже нужно поперчить и посолить.

Перед подачей на стол полейте салат приготовленной заправкой, украсьте дольками и мелко нарубленными белками яиц и веточками зелени. Заправку приготовьте следующим образом: яйца сварите вкрутую, желтки от двух яиц натрите на мелкой терке или разомните вилкой. Лук и зелень мелко нарубите и выложите в желтки. В эту же тарелку высыпьте горчицу, добавьте соль, каперсы и все тщательно перемешайте. Однородную массу заправьте маслом и уксусом.

Салат по-владимирски

300 г вареного говяжьего языка, 1-2 моркови, 3-4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3-4 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень и соль.

Язык нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите в мундире, остудите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Морковь отварите, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте дольками. Огурцы нарежьте кубиками. Зелень мелко нарубите. Все соедините, заправьте майонезом, посолите и хорошо перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени.

Салат «Селедочка»

1 малосольная сельдь, 2 клубня картофеля, 1 стакан молока, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, 2 кислых яблока, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу.

Картофель отварите в мундире, остудите и нарежьте небольшими кусочками. Сельдь выпотрошите, снимите кожу и отделите филе. Рыбу вымочите в течение 1 часа в молоке, просушите чистым полотенцем и мелко нарежьте. Яблоки очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и натрите на средней терке. Лук мелко нарубите. Все смешайте, добавьте перец и заправьте майонезом. Готовый салат выложите горкой в салатницу, украсьте дольками яблок и веточками зелени.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Горячие супы

Грибной рассольник на курином бульоне

300 г куриных спинок, 1,5 л воды, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 100 г соленых грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соевого соуса, 1 чайная ложка муки, 1 лавровый лист, соль.

Отварите до готовности куриные спинки, не забывая снимать пену. Бульон процедите и положите в него нарезанные соломкой картофель и соленые грибы. Мелко нарезанный лук и крупно натертую морковь обжарьте на растительном масле до светло-желтого цвета. Добавьте муку и при постоянном помешивании введите соевый соус.

Когда картофель в бульоне сварится, добавьте лук с морковью, лавровый лист и посолите по вкусу.

Рассольник «Столичный»

300 г курицы, 3 корня петрушки, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 пастернак, 4 луковицы, 100 г щавеля, 100 г зеленого салата или шпината, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 4 стакана воды, 1 пучок зелени, соль и перец по вкусу.

Часть курицы сварите, выньте мясо, бульон процедите. Лук и коренья нашинкуйте соломкой, морковь натрите на крупной терке. Все пассеруйте на масле. Отдельно приготовьте льезон (смесь из муки и яйца).

В кипящий бульон опустите овощи, соленые огурцы и варите 7 минут. Добавьте нарезанные листья щавеля, салата или шпината, специи и соль по вкусу, огуречный рассол и варите до готовности. Перед подачей на стол разлейте рассольник по тарелкам, положите в каждую кусок вареной курицы, посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки и налейте ложку льезона.

Суп-пюре «Дичь с чечевицей»

1 тушка фазана или тетерева или 3 тушки серой куропатки,

500 г чечевицы, 1 луковица, 1 1/2 стакана жирных сливок, укроп, соль, лавровый лист.

Чечевицу залейте водой, посолите и варите с укропом, луком и лавровым листом. Ощипанную и промытую птицу обжарьте, затем сварите. Отделите мясо от костей. Часть мяса пропустите через мясорубку. Кости положите в бульон, где варилось мясо, и поварите еще 30 минут. Чечевицу протрите через сито, смешайте с приготовленным фаршем, после чего полученную массу протрите сквозь сито еще раз.

В полученную смесь влейте немного бульона и подогрейте. Добавьте сливки и остальной бульон, посолите и разогрейте суп. Перед подачей на стол положите в суп нарезанное мясо птицы.

Куриный суп с раками и цветной капустой

1 тушка курицы, 25 раков, 500 г цветной капусты, 1 морковь, 1 столовая ложка готового ракового масла, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея,1 маленькая луковица, 10 штук спаржи, 2 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка муки, зелень петрушки, 1/4 лимона, душистый перец, соль по вкусу.

Разрежьте курицу на куски, положите в кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения, выньте мясо и промойте его холодной водой. Бульон процедите и залейте им курицу, затем посолите, положите коренья и лук и варите курицу до мягкости. Добавьте лимонную цедру и лимонный сок, топленое масло, зелень петрушки. Готовое мясо выньте из бульона, часть которого (примерно 3 стакана) отлейте в отдельную емкость. Разотрите муку с раковым маслом и добавьте в порцию бульона. Отварите цветную капусту, отдельно сварите раковые шейки и ножки. Положите все это в приготовленный бульон, добавьте спаржу, вскипятите и залейте полученной смесью курицу.

Суп-пюре «Волжские просторы»

150 г мяса курицы, 10 г измельченного репчатого лука, 2 столовые ложки пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 30 г пшеничного хлеба, 2 стакана воды, соль по вкусу, 2-3 корня петрушки.

Сварите куриный бульон с кореньями петрушки и луком. Готовую курицу выньте из бульона, отделите мясо, а кости и кожу вновь опустите в кастрюлю с бульоном и варите еще некоторое время. Мясо курицы 2-3 раза пропустите через мясорубку, после чего опустите в кипящий бульон, вновь доведите до кипения и

осторожно введите смесь масла и муки. Помешивая, прокипятите. Затем влейте в бульон горячее молоко и добавьте соль. Готовый суп по своей консистенции должен быть такой же густоты, как и сливки. Подавайте его к столу с гренками.

Суп «Обед крестьянина»

200 г ржаного черствого хлеба, 21/2 стакана куриного бульона (можно разведенный из кубиков), 6 маринованных помидоров, 2 яичных белка, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка топленого масла, 1/2 стакана сливок, 30 г твердого сыра, 1 пучок базилика, соль, черный молотый перец по вкусу.

Разведите куриный бульон в горячей воде. Базилик и сыр мелко нарежьте. Лук и чеснок нашинкуйте, слегка обжарьте, добавьте кусочки хлеба и помидоры, переложите в кастрюлю с бульоном и варите в течение 15 минут.

Взбейте белки, предварительно их посолив, перемешайте с измельченным базиликом и сыром. Полученную смесь добавьте в кипящий бульон и варите в течение 5 минут. Добавьте в суп сливки, посолите и поперчите, подавайте к столу в горячем виде.

Домашний суп из утки

400 г мяса утки, 0,5 кг картофеля, 1 морковь, 2 луковицы, 3 помидора, 50 г сметаны, 2 пучка зелени, соль и перец по вкусу, 3 стакана воды.

В подсоленной воде отварите утку, периодически снимая с бульона пену. За 30 минут до готовности добавьте нарезанные кубиками морковь, картофель, нашинкованный репчатый лук, влейте сметану, доведите все до кипения, положите нарезанные помидоры, заправьте солью и перцем. Перед подачей на стол нарубите утку на порционные куски, разлейте суп по тарелкам и посыпьте рубленой зеленью.

Лапша домашняя на курином бульоне

1 кг курицы, 4 стакана воды, 1 морковь, 1 луковица, мелко нарезанная зелень петрушки.

Для лапши: 1 яйцо, 1 стакан муки, вода или молоко.

Из муки, яйца, соли, воды или молока замесите крутое тесто и раскатайте его в тонкий пласт.

Раскатанное тесто посыпьте сверху мукой и нарежьте

полосками шириной 6 см, положите полоски друг на друга в 5-6 слоев, а затем мелко нашинкуйте.

Выложите нарезанную лапшу на решето и дайте ей подсохнуть. Сварите куриный бульон из нарезанной тушки курицы, лука и моркови.

Когда курица будет почти готова, засыпьте лапшу и варите суп еще 20 минут. Добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и подайте горячее блюдо к столу.

Уха из стерляди

500 г стерляди, 500 г мелкой рыбы, 4 стакана воды, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 5-7 горошин черного перца, 1/4 лимона или 3 чайные ложки лимонного сока, зелень петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, соль.

Мелкую рыбу выпотрошите, несколько раз промойте в холодной воде, переложите в кастрюлю или котелок, посолите, добавьте очищенный лук, корни петрушки и сельдерея, перец, лавровый лист, ломтики лимона или лимонный сок и варите бульон, пока рыба полностью не разварится. Бульон процедите через чистую ткань.

Стерлядь очистите, выпотрошите, промойте и нарежьте порционными кусками.

Опустите куски стерляди в бульон, доведите до кипения, удалите пену и варите до готовности около 20 минут. Добавьте в готовую уху мелко нарезанную зелень петрушки.

Уха с картофелем и помидорами

600—800 г рыбы (судака или сома), 1 л воды, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 луковица, 6 клубней картофеля, 5 помидоров, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль, зелень петрушки.

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте, нарежьте порционными кусками, посолите и поставьте в холодное место.

Картофель очистите, вымойте и нарежьте кусочками, лук очистите и нарежьте кубиками, помидоры – ломтиками. Из голов и плавников сварите бульон, процедите его, снова доведите до кипения, добавьте картофель, репчатый лук, корень петрушки или сельдерея и варите 15 минут, затем добавьте куски рыбы, пряности, помидоры и варите еще 15—25 минут. Готовый бульон заправьте сливочным маслом и добавьте мелко нарезанную зелень петрушки.

Рыбная солянка

1 кг рыбы, 6-8 свежих белых грибов, 1 л воды, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки квашеной капусты, 2-3 соленых огурца, огуречный рассол, 2 лавровых листа, 7-9 горошин черного перца, зелень петрушки.

Грибы очистите, помойте и нарежьте ломтиками. Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте в масле и посыпьте мукой.

Рыбу очистите, выпотрошите, помойте и нарежьте кусками. Огурцы нарежьте кусочками.

Выложите в кастрюлю или котелок грибы, лук, капусту, огурцы, пряности, залейте водой и варите в течение 20—25 минут. Добавьте подготовленную рыбу и варите еще 10—15 минут, затем влейте огуречный рассол, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и варите еще 3-4 минуты. При желании можно заменить свежие грибы маринованными, а вместо квашеной капусты использовать свежую.

Холодные супы

Овощная окрошка

5-6 клубней картофеля, 3 репы, 3-4 моркови, 1 пучок зеленого лука, 2-3 свежих огурца, 3 яйца, 600 мл хлебного кваса, сахар, соль по вкусу.

Картофель сварите в мундире, в отдельной кастрюле отварите морковь и репу. Овощи охладите, очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками.

Лук нашинкуйте, разотрите с солью до появления сока. Сваренные вкрутую яйца измельчите. Все подготовленные компоненты соедините в глубокой посуде, залейте квасом, добавьте сахар, соль по вкусу и аккуратно размешайте.

Мясная окрошка

250 г вареной говядины, 3 огурца, 3 столовые ложки измельченного зеленого лука, 3 яйца, 1 стакан сметаны, соль, сахар, горчица, 1 л кваса, зелень петрушки.

Вареную говядину нарежьте кубиками. Огурцы очистите от кожицы, нарежьте кубиками и смешайте с измельченным луком.

Добавьте к этой смеси измельченные белки сваренных

вкрутую яиц. Желтки разотрите со сметаной, солью, сахаром и горчицей, добавьте в основную смесь и размешайте.

Полученную массу залейте квасом и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки. При отсутствии мяса вы можете использовать нежирную вареную колбасу.

Технология приготовления окрошки такая же, как описано выше.

Мясная окрошка с кефиром

250 г вареной говядины, 1 пучок редиса, 2 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, 3 яйца, соль по вкусу, 1,5 л кефира.

Мясо нарежьте кубиками. Редис и огурцы вымойте, нарежьте кружочками и смешайте с мясом и нарезанным небольшими кусочками зеленым луком. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите от скорлупы и нарежьте кубиками, добавьте их в кастрюлю с основной массой, все перемешайте, посолите, залейте кефиром и еще раз перемешайте.

Если окрошка получилась слишком густая, разбавьте ее небольшим количеством воды.

Свекольник

600 мл хлебного кваса, 200 г свеклы с ботвой, 1 морковь, 1 огурец, 1 пучок зеленого лука, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка столового уксуса, зелень, сахар, соль по вкусу, 4 стакана воды.

Молодую свеклу очистите от кожуры, нарежьте мелкими кубиками или короткой соломкой, ботву – кусочками длиной 2-3 см. Залейте свеклу небольшим количеством воды, добавьте уксус и тушите в течение 20—30 минут, за 15 минут до окончания тушения добавьте нарезанную ботву. Готовую свеклу охладите в отваре.

Морковь, огурец и зеленый лук измельчите, сваренные вкрутую яйца нарубите острым ножом.

Заправьте подготовленные продукты сметаной, перемешайте и выложите в полученную смесь свеклу вместе с отваром. Добавьте сахар и соль, тщательно размешайте, залейте квасом и посыпьте свекольник измельченной зеленью.

Холодные щи из осетрины

500 г филе осетра, 3 столовые ложки квашеной капусты, 1

морковь среднего размера, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 4 стакана воды, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, черный молотый перец, соль, зелень петрушки.

Филе осетра промойте в холодной воде, разрежьте на порционные куски и сложите в кастрюлю.

Налейте воду, поставьте кастрюлю на плиту или в микроволновую печь, доведите до кипения и снимите пену.

Как только рыба будет готова, выньте ее из кастрюли, положите в бульон мелко нарезанные овощи и корнеплоды (капусту, лук, морковь, корень сельдерея) и варите еще 20—25 минут (в микроволновой печи 10—12 минут на полной мощности).

За несколько минут до конца варки добавьте в щи масло, томатную пасту, пряности, посолите и положите куски рыбы.

Готовое блюдо охладите, посыпьте измельченной зеленью петрушки и подайте к столу.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясные блюда

Поросенок с хреном

1 молочный поросенок, соус с хреном и сметаной, свежие или соленые огурцы, помидоры, вареная морковь, лавровый лист, перец черный, корень петрушки, зелень, соль по вкусу, 1 луковица.

Обработанного поросенка заверните в салфетку, обвяжите шпагатом или суровой ниткой и положите в широкую кастрюлю. Залейте холодной водой, добавьте соль, перец, морковь, лук, петрушку, доведите на сильном огне до кипения. Снимите пену и варите на медленном огне в течение 50—60 минут. Незадолго до окончания варки добавьте лавровый лист.

Охладите поросенка, не вынимая из бульона. Когда он полностью остынет, разрубите его вдоль туловища на две части, затем разрежьте на порционные куски по 130—150 г каждый, украсьте огурцами, помидорами и зеленью. Отдельно подайте соус из хрена и сметаны.

Поросенок фаршированный

1 молочный поросенок, 500 г вареной телятины или свинины, 100 г свиного шпика, 300 г вареного языка, 100 мл молока, корень петрушки, репчатый лук, зелень, порошок мускатного ореха, перец черный молотый, соль по вкусу, 2 яйца.

Обработанного поросенка разрежьте вдоль брюха от головы до конца туловища, удалите кости с помощью маленького острого ножа. Разрез на брюхе зашейте нитками, оставив небольшое отверстие посередине. Через него наполните поросенка фаршем, который распределите равномерно и плотно.

Для приготовления фарша свиной шпик, свинину, телятину, часть языка пропустите через мясорубку, хорошо перемешайте. В полученную массу добавьте сырые яйца, молоко и перемешайте все деревянной лопаточкой. Заправьте фарш мускатным орехом, перцем, добавьте шпик и оставшийся вареный язык, нарезанный мелкими кусочками. Тушку заверните в салфетку, перевяжите в нескольких местах шпагатом или суровой ниткой, вместе с костями поместите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, добавьте корень петрушки, лук, перец, соль и варите на слабом огне до готовности. Охладите поросенка, не вынимая из

бульона, потом положите его брюшком вниз под пресс, поставьте в холодное место. Перед подачей разрежьте тушку на куски необходимого размера, украсьте овощами, залейте желе и посыпьте зеленью. Отдельно подайте соус из хрена со сметаной или горчицу.

Буженина, маринованная в квасе

1 кг свинины, 2-3 зубчика чеснока, 7 столовых ложек свиного растопленного сала, соль, 1 пучок петрушки.

Для маринада: 1/2 л хлебного кваса, 1 луковица, лавровый лист, 2 красных стручковых перца.

Свинину нарежьте ломтиками, положите в керамическую посуду, добавьте лавровый лист, красный стручковый перец, нарезанный кольцами лук, залейте квасом и поставьте на 48 часов в прохладное место. Затем мясо обсушите с помощью салфетки, смажьте растертым с солью чесноком, положите на решетку и жарьте около 50 минут, периодически поливая растопленным салом. Посыпьте готовое мясо зеленью петрушки.

Говядина с квасом по-русски

200 г говядины, 2 столовые ложки топленого говяжьего сала, 1/2 стакана хлебного кваса, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 чайная ложка муки, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1/2 небольшой репы, 2 корня петрушки, 1 морковь, соль, перец, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Крупные куски говядины обжарьте на сале, добавьте квас и томат-пюре и тушите на медленном огне до готовности. В получившийся при тушении бульон добавьте специи и пассерованную муку, размешайте и процедите, получив таким образом красный соус.

Картофель, морковь, корни петрушки, репу и лук нарежьте небольшими дольками и обжарьте на жире по отдельности. Подготовленные овощи положите в глиняный горшочек, залейте красным соусом и тушите при слабом кипении до готовности. При подаче мясо разрежьте на небольшие кусочки, добавьте его к готовым овощам, все тщательно перемешайте и посыпьте мелко нашинкованной зеленью.

Почки в сметане

800 г почек, 2 моркови, 2 репы, 4 клубня картофеля, 3

столовые ложки растительного масла, 3 соленых огурца, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка томата-пюре, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, соль, перец.

Почки разрежьте пополам, залейте холодной водой и вымочите, периодически меняя воду, в течение 3-4 часов. Затем залейте почки свежей холодной водой, доведите до кипения и слейте воду. Эту процедуру повторите еще два раза. Обработанные почки залейте подсоленной горячей водой и варите до готовности около часа.

Готовые почки остудите, обмойте холодной водой, нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте. Отдельно обжарьте нарезанные брусочками картофель и морковь. Выложите в горшочек почки, картофель, морковь и нарезанную брусочками репу, залейте сметаной и тушите под крышкой 10—15 минут. После этого добавьте соленые огурцы, перец, лавровый лист и соль. За 5 минут до готовности положите томат-пюре и толченый чеснок.

Блюда из птицы

Курица фаршированная

500 г курицы, 200 г свинины или телятины, 50 г свиного шпика, 10 яиц, 150 мл молока, перец молотый черный, соль.

Подготовленную курицу разрежьте вдоль от шеи до конца туловища, аккуратно отделите от костей мясо вместе с кожей при помощи острого ножа, оставив с мясом только кости крылышек и ножек, обрубленных около подколенного сустава.

Отделите от кожи мякоть, отбейте в тонкие пласты. На кожу уложите мякоть, а сверху – фарш. Кожу с фаршем оберните и зашейте, придав форму целой тушки, после чего заверните курицу в салфетку, перевяжите шпагатом, залейте охлажденным бульоном, сваренным из костей кур вместе с кореньями, доведите до кипения и варите под плотно закрытой крышкой на медленном огне в течение 1-1,5 часа.

Для приготовления фарша шпик, телятину или свинину пропустите через мясорубку, в полученную массу добавьте сырые яйца, молоко, молотый черный перец и соль. Сваренную курицу охладите, не вынимая из бульона, затем дайте жидкости стечь, положите под легкий пресс и вынесите на холод.

Курица с яйцами

6 яиц, 100 г сливочного масла, 300 г сыра, соль, перец, 2

столовые ложки сметаны, 200 г куриного филе, 5 листьев салата, 2 помидора, 3 свежих огурца, 1 луковица, соль, перец, растительное масло.

Яйца отварите и разрежьте поперек на две части. Желтки разотрите со сливочным маслом и тертым сыром. В полученную смесь добавьте сметану и разотрите до получения однородной массы. По вкусу добавьте соль и перец. У каждой половинки белков срежьте часть дна, чтобы яйца можно было поставить. Куриное филе подрумяньте на растительном масле.

На дно плоского блюда выложите листья салата, на каждый из них положите по половинке яйца. Смесь из сыра и сметаны переложите в кондитерский мешочек и выдавите на каждое яйцо, сверху положите по дольке помидора. По краям блюда разложите куски жареного куриного филе с дольками свежих огурцов. В середину блюда горкой выложите салат из помидоров, огурцов и лука.

Голубцы из куриного мяса

1 вилок белокочанной капусты, 3 моркови, 2 сладких перца, 3 луковицы, 5 столовых ложек растительного масла, 2 помидора, 300 г куриного филе, 1 стакан риса, 100 г куриного жира, соль, перец, 3 зубчика чеснока, 1 пучок укропа.

Из кочана капусты удалите сердцевину и положите его в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Через 10 минут снимите с кочана верхние размягченные листья, срежьте толстые стебли и оставьте остывать. Так обработайте все капустные листья.

Теперь приготовьте фарш: куриное мясо и жир пропустите через мясорубку. Рис слегка отварите в подсоленной воде и добавьте к мясному фаршу, все посолите и поперчите. В каждый лист положите по несколько столовых ложек фарша и заверните. На сковороде разогрейте растительное масло и поджарьте голубцы с обеих сторон.

В кастрюлю с раскаленным маслом положите нашинкованную морковь, затем сладкий перец, лук и крупно нарезанные помидоры. Через 2 минуты сложите в кастрюлю голубцы, залейте капустным отваром и добавьте чеснок. Накрыв крышкой, тушите в течение 45 минут на слабом огне. Перед подачей на стол посыпьте зеленью укропа.

«Индейка на тесте»

1 тушка индейки, 60 г сливочного масла, соль, перец, 6 клубней

картофеля.

Для начинки: 20 г дрожжей, 1 чайная ложка майорана, потроха индейки, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 1 луковица, 1 чайная ложка карри, зелень петрушки, соль, перец, 1/2 стакана молока.

Для украшения: 3 помидора, 1 огурец, 3 столовые ложки зеленого горошка, зелень укропа.

Мелко нарубленные потроха, лук, специи, яйца и панировочные сухари размешайте вместе с дрожжами, разведенными в теплом молоке. Добавьте муку и замесите тесто (оно не должно быть слишком сухим).

Подготовленную тушку индейки натрите специями снаружи и изнутри, посолите и начините тестом. Затем зашейте отверстие и выпекайте в духовом шкафу в течение 3 часов.

Время приготовления может варьироваться в зависимости от величины птицы. Во время жаренья периодически поливайте индейку образовавшимся соком. Готовую птицу переложите на блюдо, вокруг нее выложите картофель, жаренный во фритюре. Украсьте блюдо ломтиками помидоров и огурца, зеленью укропа и горошком.

Цыпленок, тушенный с яблоками

1 тушка цыпленка, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана любого мясного бульона, 1 луковица, 2 столовые ложки острого томатного соуса, 1 столовая ложка муки, 4 сладких яблока, специи, соль.

Луковицу, предварительно выдержанную в течение 1 часа в холодной воде, нарежьте полукольцами и обжарьте на сливочном масле. Добавьте просеянную муку, томатный соус, бульон, специи, соль и тушите 5 минут.

Подготовленную тушку цыпленка разделите на две части вдоль хребта, смажьте сливочным маслом и разложите на противне. Яблоки разрежьте на 4-6 частей и обложите ими цыпленка так, чтобы они плотно прилегали к тушке. В духовке поджарьте цыпленка до образования корочки, а затем вылейте на него луковый соус и тушите еще 20 минут.

Куриное филе с зеленой фасолью

400 г филе курицы, 2 стакана зеленой стручковой фасоли, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль, зелень петрушки,

кинзы и сухие приправы по вкусу.

Подготовленное филе курицы нарежьте небольшими кусками, обжарьте на растительном масле и сложите в посуду для тушения.

Зеленые стручки молодой фасоли переберите, промойте холодной водой и поломайте на 2-3 части, освободив от твердых нитевидных частей. Отварите фасоль в небольшом количестве воды до готовности (стручок должен легко разламываться ложкой). На растительном масле, в котором обжаривалось куриное мясо, обжарьте тонко нарезанный лук с помидорами, добавьте нашинкованную зелень, чеснок, специи, соль и все перемешайте.

Выложите эту массу в кастрюлю с курицей, добавьте отваренные стручки фасоли и немного воды (или бульона), чтобы жидкость покрывала продукты, и тушите в течение 10—15 минут.

Куриные окорочка в грибном соусе

800 г куриных окорочков, 1 луковица, 5 столовых ложек белого вина, 2 столовые ложки муки, 200 г свежих грибов, 1 бутон гвоздики, 1 лавровый лист, 2 стакана бульона из кубиков, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 5 горошин душистого перца, лимонный сок, тимьян, базилик, петрушка, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленные порционные куски окорочков натрите солью, черным перцем, тимьяном и базиликом. Обжарьте их в разогретом растительном масле и переложите в другую посуду. В этом же масле пассеруйте тонко нарезанный лук вместе с лавровым листом и гвоздикой. Влейте туда бульон и вино, добавьте душистый перец и кипятите в течение 10 минут на слабом огне, после чего процедите бульон. Окорочка залейте процеженным бульоном, варите 20 минут, после чего отделите мясо от костей, а бульон еще раз процедите и сварите в нем нарезанные грибы до готовности.

Муку поджарьте на сливочном масле, влейте горячий бульон, помешивая, доведите его до консистенции жидкой сметаны и приправьте подслащенным лимонным соком. Положите в соус грибы и куриное мясо.

Индейка, фаршированная телячьей печенью с трюфелями

1 тушка индейки, 1 луковица, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 корень петрушки, 100 г топленого масла, лавровый лист, перец горошком,

соль.

Для фарша: 450 г телячьей печени, 6 трюфелей, 100 г отварного телячьего языка, 40—50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 стакан красного вина, 1/4 батона, перец, соль.

Подготовьте индейку и заполните фаршем, тушите в сотейнике под крышкой на медленном огне с луком, петрушкой, морковью, сельдереем, топленым маслом, лавровым листом, перцем, солью в течение 1,5 часов, затем поставьте на 15 минут в духовку, сняв крышку. Для приготовления фарша слегка поджарьте печень, пропустите через мясорубку, затем протрите через сито. Вымочите в молоке батон, мелко нарежьте язык и тушенные в вине грибы. Положив в фарш все ингредиенты, тщательно его перемешайте.

Гусь под грибным соусом

1 тушка гуся, 1 морковь, 1 корень петрушки, 100 г трюфелей или белых грибов, 1 1/2 стакана сметаны, 70 г сливочного масла, 1/2 стакана муки, зеленый лук, перец горошком, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль.

Подготовьте тушку гуся и разрежьте на порционные куски. Уложите мясо в кастрюлю с нарубленными кореньями, перцем, лавровым листом. Залейте водой, добавьте мелко нарезанные грибы, посолите. Варите птицу до мягкости. Для приготовления соуса размягченное масло смешайте с мукой, разведите бульоном, в котором варился гусь. Добавьте грибы из бульона. Влейте в соус сметану и доведите до кипения на слабом огне, постоянно помешивая. Подавайте гуся на стол, полив его грибным соусом и посыпав рубленой зеленью.

Курица под горчичным соусом

1 тушка курицы, 1 столовая ложка оливкового масла, соль.

Для соуса: 1 чайная ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан куриного бульона, 1 чайная ложка уксуса, 2 яичных желтка, соль.

Подготовьте тушку и разделите на порции. Натрите мясо солью и оливковым маслом. Зажарьте курицу в духовке, поливая выделяющимся в процессе жаренья соком. Из масла и муки приготовьте зажарку для соуса, разведите ее куриным бульоном, добавьте уксус, сметану и горчицу. Размешайте и прокипятите. Отделите небольшое количество соуса, разотрите с ним желтки

яиц, добавьте к остальному соусу.

Варите на медленном огне до тех пор, пока соус не загустеет. Добавьте соль и сахар. Полейте курицу соусом. Подавайте блюдо горячим.

Рыбные блюда

Рыба в сметане с гарниром из картофеля

600 г рыбы, 8 клубней картофеля, 1 стакан сметаны, соль, перец, 1 чайная ложка порошка карри, кориандр, зелень петрушки, укропа и сельдерея, 2 огурца, 1 пучок редиса.

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте и разрежьте на порционные куски. Посолите, натрите пряностями и смешайте со сметаной, мелко нарубленной зеленью и поставьте на 30 минут в холодильник. Картофель очистите, разрежьте на четыре части, посолите и натрите карри. Запеките картофель с рыбой на решетке над углями.

Подавайте к столу, посыпав зеленью и украсив ломтиками огурцов и редиса.

Сом под соусом из базилика

1 кг сома, 2 столовые ложки винного уксуса или сока лимона.

Для овощного гарнира: 6 помидоров, зеленый лук, соль, перец, 4 столовые ложки растительного масла, зелень базилика.

Выложите очищенные и вымытые куски сома в эмалированную кастрюлю, залейте уксусом или соком лимона, накройте и оставьте на 30 минут. В это время приготовьте овощной гарнир. Удалите кожицу с помидоров, нарежьте их кубиками и выложите в миску. Добавьте измельченный зеленый лук, посолите, поперчите.

Тщательно смешайте мелко нарезанный базилик и растительное масло до образования пюре.

Рыбу зажарьте на решетке над углями до золотистой корочки по 4-5 минут с каждой стороны, время от времени поливая ее маринадом. Переложите куски рыбы на большую тарелку, украсьте кусочками помидоров и полейте соусом.

Карп в белом вине

1 кг карпа.

Для маринада: зелень петрушки и сельдерея, 1 стакан белого

сухого вина, 1 столовая ложка лимонного сока или 1/4 лимона, красный молотый перец, мускатный орех, соль, 1 стакан воды, 2 столовые ложки сливочного масла для жаренья.

Карпа очистите, выпотрошите, помойте и нарежьте порционными кусками. Приготовьте маринад из вина, воды, мелко нарубленной зелени и лимонного сока.

Подготовленные куски рыбы посолите, натрите пряностями, залейте маринадом и поставьте на 40 минут в холодное место. Подготовленные куски рыбы выложите в сковороду с раскаленным маслом и обжарьте до золотистой корочки. На гарнир подайте печеные помидоры.

Тушеный окунь с овощами

800 г окуней, 3 стручка красного сладкого перца, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 50 г свиного сала, 4 клубня картофеля, 2 помидора, зелень петрушки, кинзы и укропа, перец, соль, гвоздика на кончике ножа.

Окуней очистите, выпотрошите, помойте, отрежьте головы и плавники. Крупную рыбу разрежьте на куски. Лук нарежьте кольцами, свиное сало и помидоры – кубиками, чеснок мелко нарубите, из перца удалите семена и нарежьте его кольцами. Картофель очистите, помойте и нарежьте тонкими брусочками. Зелень мелко нарубите.

В кастрюле разогрейте растительное масло и обжарьте рыбу до золотистого цвета, затем добавьте приготовленные овощи, пряности, сало, посолите и тушите 20 минут.

Жареная рыба, фаршированная гречневой кашей

1 кг не очень крупной рыбы, 1 головка чеснока, перец, соль, 1 чайная ложка порошка карри, зелень петрушки, укропа и сельдерея, 2 столовые ложки растительного масла.

Для фарша: 3-4 столовые ложки гречневой крупы.

Рыбу очистите, выпотрошите и вымойте. Чеснок очистите и мелко нарежьте. Сварите гречневую кашу. Рыбу посолите, нафаршируйте гречневой кашей и половиной чеснока, натрите оставшимся чесноком и пряностями, полейте маслом, заверните в фольгу и зажарьте. Готовую рыбу украсьте веточками зелени.

Фаршированные караси

4 карася, 100 г колбасы, 2 столовые ложки сливочного масла,

2 свежих огурца, 1 луковица, имбирь, соль, листья салата, 3 помидора.

Рыбу очистите, выпотрошите, помойте, удалите головы и плавники, посолите.

Колбасу и репчатый лук мелко нарежьте, добавьте имбирь, перемешайте и начините этим фаршем рыбу. Выложите рыбу в глубокую сковороду и обжарьте на масле до золотистого цвета. На тарелке разложите листья салата, на них переложите куски рыбы и украсьте все блюдо ломтиками огурцов и помидоров.

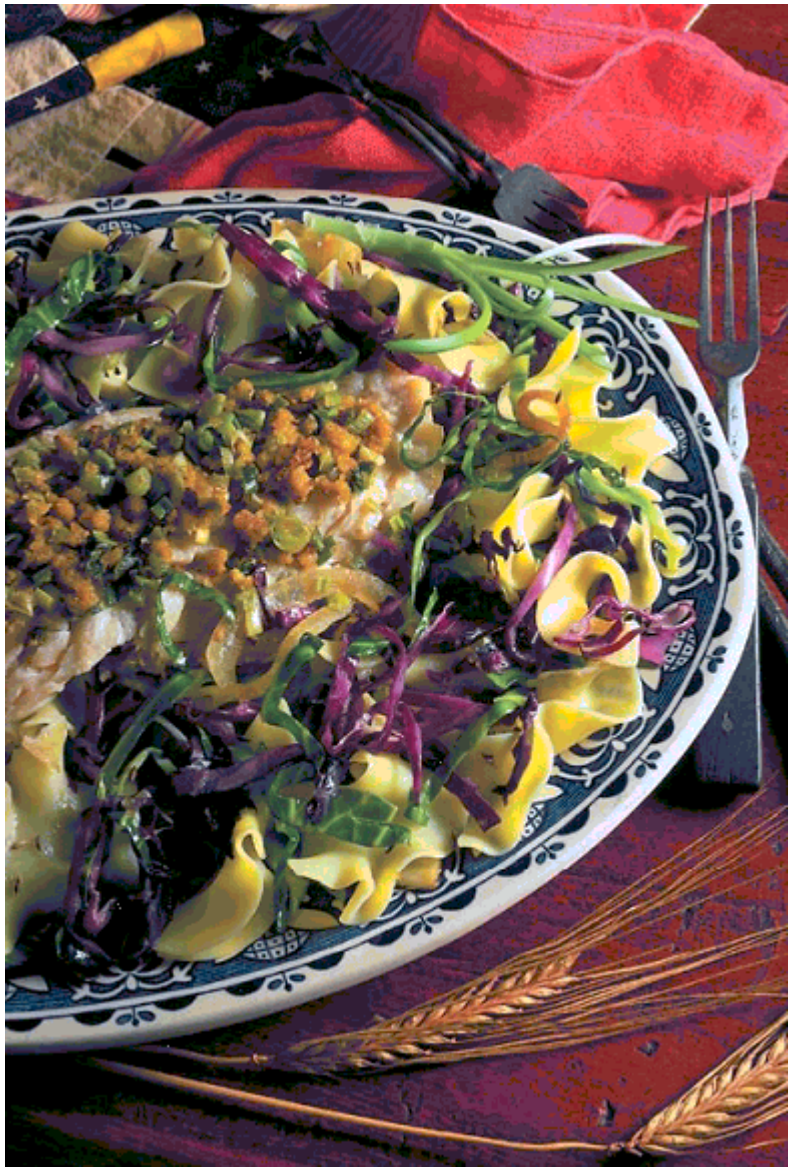
Тушеные караси

1 кг карасей, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 200 г капустных листьев, 2 столовые ложки водки, 1 столовая ложка уксуса, 1 чайная ложка корицы, имбирь, перец, соль.

Карасей очистите, выпотрошите и помойте. В кастрюлю или котелок выложите слоями вымытые капустные листья, карасей, мелко нарезанный репчатый лук, пряности. Посолите, влейте водку, растительное масло, уксус, накройте кастрюлю крышкой, доведите до кипения, убавьте огонь и тушите 30—40 минут. Вместо капустных листьев вы можете использовать листья винограда.

Карп в молоке

1 большой карп, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 стакан молока, соль, перец, зелень петрушки и укропа.



Карпа очистите, выпотрошите, промойте, нарежьте кусками и посолите. В кастрюле или котелке растопите сливочное масло, добавьте муку и молоко. В кипящую жидкость опустите рыбу, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, поперчите и тушите до готовности.

Рыба с грибами

1 кг рыбы, 5 клубней картофеля, 3 крупных белых гриба, 2 луковицы, соль, перец, 2 столовые ложки растительного масла, 1

столовая ложка сметаны, зелень укропа, петрушки и кинзы.

Рыбу очистите, выпотрошите, помойте, удалите головы, хвосты и плавники. Грибы очистите, мелко нарежьте, положите в кастрюлю, залейте 1 стаканом воды и варите 20 минут, затем добавьте куски рыбы, кольца лука, растительное масло, посолите, поперчите и тушите 15 минут. Добавьте нарезанный кубиками вареный картофель, сметану, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и кинзы и тушите еще 2-3 минуты.

Вареные раки с луком и морковью

20 раков, 1 морковь, 1 луковица, зелень петрушки, зелень укропа, 2– 3 лавровых листа, 2 столовые ложки соли.

Раков промойте, положите в кастрюлю, добавьте нарезанные морковь и лук, зелень, лавровый лист, соль, залейте 10 стаканами кипятка и варите 10 минут.

Лещ, тушенный с лимоном

1 крупный лещ, 3 столовые ложки сливочного масла, 1/2 лимона, 1 чайная ложка мускатного ореха, 1 стакан молотых сухарей, черный молотый перец, 2 лавровых листа, соль.

Рыбу очистите, выпотрошите, помойте, нарежьте кусочками, посолите и поперчите.

Отходы рыбы (плавники, хвосты, головы) переложите в кастрюлю или котелок, залейте небольшим количеством воды, добавьте лавровый лист, душистый перец, сварите бульон и процедите его.

Сливочным маслом смажьте кастрюлю, положите в нее куски рыбы, ломтики лимона, посыпьте молотым мускатным орехом и молотыми сухарями, положите слой рыбы, лимона и т. д. Затем влейте бульон и варите рыбу до готовности.

Блюда из овощей и грибов

Морковь, запеченная в сметане

6 штук моркови, 1 луковица, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки муки, 3/4 стакана воды, перец, соль.

Натрите морковь на крупной терке, лук нашинкуйте кольцами, поместите овощи в посуду, посолите, поперчите и посыпьте сахаром. Отдельно смешайте сметану, муку, воду и

прогрейте в открытой посуде на максимальной мощности в течение 3-4 минут. Морковь с луком залейте приготовленным соусом, все тщательно перемешайте и тушите в микроволновой печи 7-9 минут на максимальной мощности. Приготовить данное блюдо вы можете и в обычной духовке.

Печеная свекла

4 свеклы, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1/2 стакана сметаны, молотый перец, соль.

Свеклу помойте и запеките в микроволновой печи на максимальной мощности. Затем очистите ее, нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный лук, масло, поперчите, посолите и прогревайте еще 2-3 минуты. Муку смешайте со сметаной и заправьте получившимся соусом овощи. Прогрейте на средней мощности 4-5 минут.

Грибы с сыром и орехами

300 г грибов, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка измельченных сухарей, черный молотый перец, соль.

Грибы промойте. Ножки отрежьте, измельчите, положите в кастрюлю и прогревайте в микроволновой печи 3-4 минуты. Добавьте измельченные орехи, сыр, сухари и хорошо все перемешайте. Начините приготовленной смесью шляпки грибов. Постелите на дно блюда бумажную салфетку, на нее выложите фаршированные грибные шляпки, причем мелкие положите в центр блюда, более крупные – по краям. Поместите блюдо с грибами на несколько минут в микроволновую печь или разогретую духовку.

Грибы с овощами

300 г грибов, 1 красный болгарский перец, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль, зелень укропа.

Подготовленные грибы нарежьте кусочками и положите в кастрюлю. Лук и перец нарежьте кольцами и добавьте к грибам. Влейте растительное масло, сметану, посолите, поперчите и перемешайте. Прогрейте в микроволновой печи под закрытой крышкой на максимальной мощности в течение 7-10 минут. Перед подачей на стол посыпьте грибы мелко нарезанной зеленью укропа. Вместо микроволновой печи можно воспользоваться духовым шкафом, несколько увеличив продолжительность приготовления.

Запеканка с ветчиной

500 г спиралевидной вермишели, 1 1/4 стакана мясного бульона из кубика, 850 г квашеной капусты, 250 г вареной ветчины, 1 красный сладкий перец, 1 щепотка сахара, 2 столовые ложки томатного пюре, 2 столовые ложки сливочного масла, 2/3 стакана тертого сыра, молотый черный перец, зелень петрушки, соль.

Квашеную капусту залейте 1/4 стакана бульона и тушите на средней мощности около 7-8 минут. Затем добавьте нарезанную полосками ветчину, красный сладкий перец, сахар, томатное пюре, оставшийся бульон, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Смазанную маслом форму заполните вареной вермишелью, капустной массой, перемешайте, посыпьте сверху сыром и выпекайте на средней мощности около 25 минут. Перед подачей на стол украсьте запеканку листиками петрушки.

Пельмени и вареники

Пельмени с мясным фаршем

Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, 30 г сливочного масла или маргарина, соль и молотый перец по вкусу.

Для фарша: 200 г свинины, 200 г говядины, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, соль и молотый перец по вкусу.

Муку смешайте с солью и просейте на стол горкой, сделайте в центре углубление, вбейте в него яйцо, поперчите, введите масло, воду и замесите тесто. Оставьте его на 20—30 минут в теплом месте, затем раскатайте в тонкий пласт и с помощью специальной формочки или стакана вырежьте кружки.

Приготовьте начинку: мясо пропустите через мясорубку, лук нарежьте полукольцами, слегка обжарьте в растительном масле и тоже пропустите через мясорубку. Подготовленные продукты соедините, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Готовый фарш выложите на кружки теста, сформуйте пельмени и отварите их в подсоленной воде.

Пельмени с куриной печенью

500 г пресного теста, 1 морковь, 400 г отварной куриной печени, сметана, соль и перец по вкусу.

Печень пропустите через мясорубку, морковь очистите, отварите и натрите на мелкой терке. Все перемешайте, посолите и поперчите. Тесто раскатайте, вырежьте стаканом кружки, выложите на каждый 1 столовую ложку фарша и сформуйте пельмени. Отварите их в кипящей подсоленной воде в течение 7 минут. Перед подачей на стол полейте сметаной.

Пельмени с капустно-яичным фаршем

Для теста: 1/2 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, 2 стакана муки, соль и молотый перец по вкусу.

Для фарша: 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 маленького вилка белокочанной капусты, 3 сваренных вкрутую яйца, зелень.

Муку просейте горкой, сделайте в центре углубление, введите в него яйцо, масло, соль, перец и воду, замесите тесто. Дайте ему выстояться в течение 20—30 минут, после чего раскатайте в тонкий пласт и вырежьте стаканом кружки. Приготовьте фарш: капусту нашинкуйте тонкой соломкой, лук

нарежьте и обжарьте на растительном масле. Выложите капусту и лук слоями на противень и поместите на 20 минут в разогретую до 200° С духовку. Полученную массу охладите, добавьте нарезанные яйца, зелень, все перемешайте и начините пельмени. Такой фарш можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение нескольких дней.

Пельмени с кабачковым фаршем

Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Для фарша: 400 г кабачков, 1 луковица, 1/2 стакана молока, 2 столовые ложки растительного масла.

Из муки, воды, масла, яйца, соли и перца приготовьте тесто, дайте ему выстояться в течение 20—30 минут, затем раскатайте в пласт и вырежьте из него кружки. Приготовьте начинку: кабачки вымойте, очистите от кожицы, удалите семена и волокнистую мякоть. Подготовленные куски натрите на крупной терке, добавьте молоко, полученную массу перемешайте, поместите на огонь и доведите до кипения.

Лук натрите на терке или мелко нарубите, обжарьте в разогретом растительном масле, затем добавьте кабачки и все тщательно перемешайте. Готовый фарш охладите и выложите на кружки теста. Слепите пельмени и отварите их в подсоленной воде.

Пельмени с фаршем из редьки

Для теста: 1/2 стакана воды, 2 стакана муки, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Для фарша: 2 редьки, 1/2 стакана молока, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла.

Из предложенных продуктов приготовьте тесто, дайте ему выстояться в течение 30 минут, затем раскатайте в тонкий пласт и вырежьте из него кружки.

Приготовьте начинку: редьку вымойте, очистите и натрите на крупной терке, добавьте молоко и нагрейте полученную смесь на сильном огне. Лук измельчите, обжарьте в разогретом растительном масле, смешайте с редькой, потомите на огне еще несколько минут, после чего переложите в другую посуду и охладите.

Готовый фарш выложите на кружки теста, сформуйте пельмени, отварите их в подсоленной воде, а затем обжарьте на

сливочном масле.

Вареники с капустно-грибным фаршем

Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 30 г сливочного маргарина, 1 яйцо, соль и молотый перец по вкусу.

Для начинки: 500 г белокочанной капусты, 200 г белых грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки картофельного крахмала, соль и молотый перец по вкусу.

Из муки, воды, маргарина, яйца, соли и перца замесите крутое тесто. Дайте ему выстояться в течение 30 минут, затем раскатайте в пласт толщиной 0,2-0,4 см.

С помощью формы или стакана вырежьте из теста кружки и положите на них начинку, приготовленную следующим образом: грибы отварите и пропустите вместе с капустой через мясорубку. Измельченный репчатый лук обжарьте в небольшом количестве растительного масла, добавьте капусту с грибами, крахмал, все перемешайте и поставьте емкость с начинкой на 2-3 минуты на сильный огонь.

Полученную массу остудите, посолите, поперчите и все хорошо перемешайте. Сформуйте вареники, опустите их в кипящую подсоленную воду и варите до тех пор, пока они не всплывут.

Манные вареники с абрикосами

Для теста: 1 1/2 стакана молока, 1 стакан манной крупы, 50 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 100 г сыра, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г абрикосов, 3 столовые ложки сахара.

Абрикосы вымойте, разделите на половинки, удалите косточки, а мякоть посыпьте сахаром.

Приготовьте тесто: в кипящее молоко, помешивая, введите манную крупу, положите сливочное масло, посолите, добавьте сахар и сварите кашу. Слегка охладите ее, добавьте муку, яйцо и замесите тесто. Из полученной массы вылепите колбаску, нарежьте ее небольшими кусочками, каждый из которых слегка раскатайте и положите в центр по половинке абрикоса.

Слепите вареники, опустите их в кипящую воду и отварите до готовности. Подавайте к столу горячими, предварительно посыпав натертым на мелкой терке сыром.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ

Изделия из теста

Пирог «Чесночный»

Для теста: 21/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1/4 чайной ложки соли, 1 столовая ложка сахара, 50 г сливочного масла.

Для начинки: 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки топленого масла, 10 помидоров, 4-6 зубчиков чеснока, зелень, соль, молотый перец.

Замесите дрожжевое тесто, смешав муку, дрожжи, соль, сахар и теплое молоко. Затем добавьте сливочное масло и яйцо и замесите тесто однородной консистенции. Накройте его салфеткой и оставьте для подъема в теплом месте.

Тем временем приготовьте начинку: чеснок очистите и измельчите, зелень мелко нарубите, помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте кружками.

Тесто раскатайте в пласт, переложите на смазанный маслом противень, сверху смажьте топленым маслом, разложите помидоры и чеснок, посолите, поперчите, посыпьте зеленью и защипните края. Поместите противень с пирогом в разогретую до 200˚ С духовку и выпекайте в течение 20—30 минут.

Пирог «Сырный» с зеленым луком

Для теста: 1 стакан муки, 100 г сливочного маргарина, 1 яйцо, соль.

Для начинки и соуса: 1 луковица, соль, молотый перец, 1 стакан тертого сыра острого сорта, 3 яйца, 2 пучка зеленого лука, 1 стакан сметаны, зелень, молотый перец.

Из муки, яйца, маргарина и соли замесите тесто и поместите его на 20—30 минут в холодильник.

Подготовьте начинку: зеленый лук измельчите, репчатый нарежьте кольцами. Раскатайте тесто и выложите его в смазанную жиром форму, сделав бортики, сверху выложите немного зеленого и репчатого лука. Приготовьте сметанный соус: сметану смешайте с яйцами, оставшейся частью зеленого и репчатого лука, посолите, поперчите и посыпьте рубленой зеленью.

Полейте пирог соусом, сверху выложите тертый сыр и запеките в духовке при температуре 180—200˚ С в течение 20

минут.

Пирог «Грибной»

5-6 сушеных грибов, 5 крупных клубней картофеля, 4 яйца, 4 столовые ложки тертого сыра острого сорта, 1/3 пачки сливочного масла, 3 зубчика чеснока, зелень, соль, молотый перец.

Картофель очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Грибы в течение 1 часа вымачивайте в теплой воде, потом отварите их в этой же воде, выпарив жидкость наполовину. Зелень вымойте и измельчите, чеснок пропустите через чеснокодавилку. Грибы соедините с зеленью, измельченным чесноком, яйцами, сыром и сливочным маслом, посолите и поперчите. Слоями выложите в смазанную растительным маслом форму картофель и грибную массу и запеките в микроволновой печи при средней мощности в течение 10 минут.

Пирог «Рыбка»

21/2 стакана муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 стакана воды, 1 луковица, 100 г филе рыбы, 60 г копченого сала, 1 яйцо, черный молотый перец, соль.

Возьмите муку, соль, масло, воду и замесите тесто. Накройте его салфеткой и дайте немного постоять. Затем раскатайте две тонкие лепешки и одну положите в форму. Сверху выложите приготовленную из лука, сала и рыбного филе начинку, накройте ее второй лепешкой и защипните края пирога.

Смажьте изделие взбитым яйцом, проколите в нескольких местах и поместите на 20 минут в духовку.

Пирог «Яблочный»

21/2 стакана муки, 2 столовые ложки теплого молока, 1/2 стакана сахара, 180 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 5-6 крупных яблок, 1 яичный белок.

Муку смешайте с сахаром и маслом, добавьте теплое молоко и замесите мягкое тесто. Положите его в холодильник на 1 час, затем разделите на две части и раскатайте в лепешки. Один из пластов теста положите в смазанную маслом форму, сверху разместите ломтики яблок, посыпьте их сахарной пудрой и накройте второй лепешкой. Края пирога защипните, смажьте взбитым белком, сделайте в тесте несколько проколов и поместите форму с изделием в разогретую духовку. Выпекайте в

течение 20—25 минут при температуре 180—200° С.

Московская кулебяка

Для теста: 3 стакана муки, 2 яйца, 0,5 пачки сливочного масла, 1 стакан молока, 1 чайная ложка дрожжей, по щепотке тмина, корицы, соли, 1 яйцо для смазки.

Для начинки: 2 стакана морковного фарша, 2 стакана мясного фарша, 2 стакана капустного фарша.

Замесите дрожжевое тесто безопарным способом. Дайте ему подняться и сделайте обминку. После этого через 30—40 минут тесто готово для разделки. Сформируйте из него сочни небольшого размера для пирожков. Начинка в этих пирожках будет самой разной. Сделайте, например, по 10 пирожков с различными начинками. Затем на смазанный маслом противень уложите пирожки вплотную друг к другу. После этого противень поставьте в теплое место для расстойки. Перед посадкой в духовку смажьте их яйцом. После выпечки получается одна большая кулебяка, на стол ее подайте целиком, гладкой поверхностью кверху.

Расстегай

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 1 пачка сливочного масла, 1 чайная ложка дрожжей, по щепотке соли и кардамона, 1 яйцо для смазки.

Для начинки: 2 стакана грибного или мясного фарша, филе рыбы.

Замесите дрожжевое тесто безопарным способом и поставьте для брожения на 3-4 часа. Из готового теста раскатайте два пласта.

Один поместите на противень, смазанный маслом. На него положите начинку, накройте вторым пластом, защипните края и поставьте для расстойки. Через 30—40 минут смажьте пирог яйцом и выпекайте в горячей духовке.

Пирожки «Быстрые»

2 стакана кислого молока или кефира, 2 яйца, 2 стакана растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка муки, соль по вкусу.

Из кислого молока или кефира, яиц, соды, сахара, соли, 2 столовых ложек растительного масла и муки замесите тесто.

Оставьте его в теплом месте подходить, затем раскатайте в пласт, вырежьте кружки, положите в центр каждого начинку (картофельное пюре с луком, мясной фарш, рис с луком и яйцами, тушеную капусту, творог), защипните края и положите пирожки на посыпанную мукой разделочную доску расстаиваться. Жарьте пирожки в разогретом растительном масле до готовности.

Пирожки с капустой

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 10 г дрожжей, соль, сахар, 4 стакана растительного масла для жарки.

Для начинки: 1 вилок белокочанной капусты, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Из муки, молока или воды, яиц, масла, дрожжей, сахара и соли приготовьте дрожжевое тесто, как и в предыдущем рецепте. Оставьте его в теплом месте подходить, а тем временем займитесь приготовлением начинки. Капусту мелко нарубите, ошпарьте кипятком и откиньте на сито, затем обдайте холодной водой, чтобы удалить горечь, отожмите и обжарьте на сливочном масле. Готовую капусту смешайте с измельченными яйцами, посолите, добавьте сахар и все хорошо перемешайте.

Готовое тесто разделите на одинаковые шарики, из которых сделайте лепешки. На середину лепешки положите небольшое количество фарша, защипните края и оставьте пирожки на 20 минут для расстойки. Раскалите в казане или кастрюле растительное масло и обжарьте в нем пирожки до золотистой корочки.

Пирожки с начинкой из отварного мяса

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 10 г дрожжей, соль, сахар, 4 стакана растительного масла для жарки.

Для начинки: 500 г вареного мяса, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль, молотый перец.

Для пирожков приготовьте дрожжевое тесто. Для начинки отварное мясо пропустите через мясорубку. В фарш добавьте мелко нарезанный и обжаренный на сливочном масле лук. Все хорошо перемешайте, добавьте соль, перец, немного мясного бульона для сочности и соедините с рублеными вареными яйцами.

Разделите тесто на небольшие шарики одинакового размера. Затем сделайте из них лепешки.

Положите на середину каждой лепешки небольшое количество начинки, защипните края, придавая пирожкам овальную форму, и обжарьте изделия в раскаленном растительном масле до румяной корочки.

Пирожки с картофелем

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 10 г дрожжей, соль, сахар, 500 г кулинарного жира для жарки.

Для начинки: 500 г картофельного пюре, 1 луковица, 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла, соль.

Из предложенных продуктов приготовьте дрожжевое тесто и оставьте подходить в теплом месте.

Приготовьте начинку: влейте в картофельное пюре молоко, добавьте масло и соль. Лук мелко нарежьте и обжарьте на масле, после чего соедините с картофельным пюре.

Тесто раскатайте и нарежьте квадратиками. Выложите на каждый из них начинку и сверните конвертом. Жарьте в сильно разогретом кулинарном жире.

Пирожки с ливером

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 10 г дрожжей, соль, сахар, 2 стакана растительного масла для жарки.

Для начинки: 1,5 кг ливера (печень, легкое, сердце), 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, зелень, соль, перец.

Приготовьте дрожжевое тесто из вышеперечисленных продуктов. Оставьте его в теплом месте подниматься, а тем временем приготовьте начинку: ливер очистите от пленок, промойте, отварите до готовности, затем нарежьте небольшими кусками, пропустите через мясорубку, выложите на сковороду с поджаренным луком, посолите, поперчите и слегка обжарьте.

В готовую массу добавьте рубленые яйца и измельченную зелень. Из теста сделайте шарики одинакового размера. Каждый из них раскатайте в лепешку, в центр которой положите начинку и защипните края. Жарьте пирожки в раскаленном растительном масле.

Пирожки со свежими грибами

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 10 г дрожжей, соль, сахар, 500 г жира для жарки.

Для начинки: 300 г свежих грибов, 1 луковица, 4 стакана растительного масла, соль.

Приготовьте дрожжевое тесто из вышеперечисленных продуктов. Пока тесто подходит, займитесь приготовлением начинки: свежие грибы хорошо промойте и отварите, затем мелко нарежьте, смешайте с обжаренным на масле репчатым луком и посолите.

Тесто разделите на небольшие шарики одинаковой формы и размера, сделайте из них лепешки, поместите на каждую начинку и защипните края, придавая пирожкам овальную форму. Жарьте изделия во фритюре до золотистой корочки.

Пирожки с творогом

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 10 г дрожжей, соль, сахар, 4 стакана растительного масла для жарки.

Для начинки: 500 г творога, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 60 г сливочного масла, ванилин, соль.

Из предложенных продуктов замесите дрожжевое тесто и оставьте его в теплом месте для подъема. Творог протрите через мелкое сито, добавьте сырое яйцо, сахар, соль, ванилин, растопленное сливочное масло и все перемешайте. Готовое тесто разделите на шарики одинаковой величины, затем сделайте из них лепешки. В центр каждой положите начинку, края теста защипните, придайте пирожкам овальную форму и обжарьте в раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

Пирожки с зеленым луком и яйцами

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 10 г дрожжей, соль, сахар, 4 стакана растительного масла или 500 г кулинарного жира для жарки.

Для начинки: 4 пучка зеленого лука, 4 яйца, 80 г сливочного масла, соль.

Из предложенных продуктов замесите дрожжевое тесто, накройте его чистой салфеткой и оставьте в теплом месте подходить, не забывая время от времени обминать.

Приготовьте начинку: зеленый лук тщательно вымойте,

измельчите, немного обжарьте на сливочном масле, смешайте с мелко нарезанными яйцами, посолите и перемешайте.

Готовое тесто разделите на небольшие шарики, раскатайте их в лепешки, на середину которых выложите начинку, края защипните. Жарьте пирожки в сильно разогретом растительном масле, кулинарном жире или в их смеси, взятой в соотношении 2: 1.

Пирожки с печенью и рисом

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 10 г дрожжей, соль, сахар, 500 г топленого масла для жарки.

Для начинки: 500 г печени, 3-4 моркови, 100 г вареного риса, 1 луковица, зелень петрушки, соль, молотый перец.

Муку смешайте с солью и просейте горкой на стол, в центре холмика сделайте углубление и введите в него разведенные в молоке или воде дрожжи, яйца, масло и сахар.

Замесите тесто и поставьте его в теплое место.

Тем временем печень нарежьте небольшими кусочками, обжарьте, посолите и поперчите. Морковь отварите, а лук очистите от шелухи. Печень, лук и морковь пропустите через мясорубку, соедините с вареным рисом, добавьте измельченную зелень, посолите, поперчите и тщательно перемешайте фарш.

Подошедшее тесто разделайте на небольшие шарики, из которых сделайте лепешки. На каждую из них положите начинку, защипните края, придайте пирожкам овальную форму и жарьте в большом количестве разогретого топленого масла.

Ромовая баба

5 стаканов муки, 2 стакана молока, 7 яиц, 2 стакана сахара, 300 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан изюма, 20 г дрожжей, 1 1/2 стакана сиропа, 4– 6 столовых ложек красного вина или 1 чайная ложка рома, соль, ванилин.

В одном стакане теплого молока разведите дрожжи. Прибавьте 3 стакана муки, замесите густое тесто и скатайте его в шар. Сделайте с одной стороны 5-6 неглубоких надрезов и опустите тесто в кастрюлю с теплой водой, накройте крышкой и поставьте в теплое место.

Когда тесто всплывет и увеличится в объеме вдвое, выньте его, переложите в миску, добавьте теплое молоко, соль, растертые добела с сахаром и ванилином яичные желтки, взбитые яичные

белки, все перемешайте, введите остальную муку и вымесите тесто. Добавьте растертые добела масло или маргарин, снова все перемешайте и поставьте тесто в теплое место.

Когда оно увеличится в объеме вдвое, добавьте изюм, перемешайте и вылейте в форму, смазанную маслом, поставьте в теплое место для расстойки. После того как тесто поднимется, поставьте форму в микроволновую печь и выпекайте при мощности ниже средней 40 минут. Готовую ромовую бабу выньте из формы, положите боком на блюдо, а когда остынет, облейте сиропом с вином, осторожно поворачивая ее, чтобы сироп впитывался со всех сторон. Потом поставьте изделие на блюдо, дайте обсохнуть и подайте к столу.

Блинчики с мозгами

Для блинчиков: 1 стакан муки, 4 яйца, 10 г сливочного масла, 1 стакан молока, 3 столовые ложки панировочных сухарей, соль, сахар, 500 г жира для фритюра.

Для фарша: 400 г телячьих мозгов, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1/3 стакана сметаны, соль, перец.

Смешайте желтки с молоком, растопленным маслом, сахаром и солью. Муку всыпьте в кастрюлю, постепенно разведите ее полученной молочно-желтковой смесью. Разотрите тесто до исчезновения комочков. Яичные белки взбейте до образования крепкой пены и осторожно введите в тесто.

Сковороду хорошо разогрейте, смажьте куском свиного сала, насаженным на вилку, обжарьте блины с обеих сторон. Готовые блинчики выложите на доску, обрежьте со всех сторон, придав форму квадрата, смажьте каждый тонким слоем фарша, скатайте рулетом, обваляйте в яйцах, затем в сухарях и жарьте в кипящем фритюре. Фарш приготовьте следующим образом: мозги очистите от пленок, сварите в подсоленном кипятке, мелко нарубите, смешайте с жареным луком, сметаной, яйцом, солью и перцем.

Десерты

«Пьяные» яблоки

4 яблока сорта ранет или пепин, 3 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки сахара, сахарная пудра, корица, 200 г топленого масла для жарки.

Для кляра: 1/2 стакана муки, 2 столовые ложки оливкового

масла, 1 стакан воды, пива или сметаны, 2 яичных белка.

Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте мякоть кружками толщиной 1 см. Вымочите их в смеси из коньяка и сахара в течение 1 часа. За это время приготовьте кляр: яичные белки взбейте, соедините с мукой, оливковым маслом, водой, пивом или сметаной и все тщательно перемешайте. Кружки яблок обмакните в полученную массу и обжарьте во фритюре до золотистого цвета. Готовые фрукты выложите в сито или дуршлаг, чтобы стекло лишнее масло, и остудите. Перед подачей на стол посыпьте яблоки сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Сырники сладкие

3 столовые ложки муки, 1 яйцо, 500 г творога, 100 г сыра, сахар и соль по вкусу.

Из творога, яйца, муки, сахара и соли замесите тесто, добавьте натертый на мелкой терке сыр и все тщательно перемешайте. Готовое тесто раскатайте в пласт и сформируйте сырники. Возьмите подходящую посуду, смажьте маслом и переложите в нее изделия. Выпекайте на максимальной мощности 5-7 минут до готовности.

Баба рисовая с вишней

2/3 стакана риса, 4 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка крахмала, 1/4 чайной ложки ванилина, 80 г сливочного масла или маргарина, 2 столовые ложки толченых сухарей, 500 г вишни.

Вишню вымойте, обсушите и удалите косточки. Белки отделите от желтков и с помощью миксера взбейте в крутую пену. Желтки разотрите с сахаром и ванилином добела. Рис отварите и смешайте с белками, желтками, крахмалом и вишней. Готовое тесто вылейте в смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями форму и запеките в горячей духовке до готовности (25—30 минут).

Десерт «Геркулес»

5 яблок, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки овсяных хлопьев, 1 чайная ложка лимонного сока, молотая корица по вкусу.

Яблоки вымойте и удалите сердцевину. Мякоть нарежьте ломтиками, уложите в посуду и сбрызните лимонным соком.

Сливочное масло растопите, соедините с сахаром, мукой, корицей, овсяными хлопьями и все аккуратно перемешайте. Приготовленной смесью покройте ломтики яблок и поместите на 15 минут в разогретую до 180˚ С духовку.

Мусс «Смородинка»

1 1/2 стакана красной смородины, 1 стакан вишни, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка крахмала, 3 столовые ложки воды, ванильный сахар, молотая корица.

Смородину и вишню вымойте, переберите, из вишни удалите косточки. Выложите ягоды в посуду, добавьте мед, ванильный сахар, немного воды и корицу. Прогрейте на максимальной мощности в микроволновой печи 5 минут. В это время разведите крахмал водой, вылейте полученную массу на ягоды, размешайте и дайте покипеть 2 минуты, все время помешивая. Десерт подавайте к столу со взбитыми сливками.

Мусс «Ягодка»

2 стакана малины, 2 яичных белка, 2 чайные ложки желатина, 2 чайные ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки воды.

Желатин залейте водой, дайте немного постоять, а затем поместите на 1-2 минуты в разогретую духовку. Ягоды промойте, обсушите, разомните деревянной ложкой, добавьте сахарную пудру и белки, полученную массу охладите и взбейте. Добавьте желатин и снова взбейте. Выложите десерт в формочки и охладите.

НАПИТКИ

Компот «Фруктовый»

3 стакана воды, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан сухофруктов.

Сухофрукты (чернослив, изюм, курага, яблоки, груши), взятые в произвольном сочетании, промойте и замочите на 40—50 минут в том количестве воды, которое потребуется для варки компота. Затем засыпьте сахар и поварите компот 3-5 минут на среднем огне. Готовый компот разлейте по чашкам и подайте к столу.

Напиток «Вишневый»

2 стакана вишни, 1 л красного столового вина, 1 1/2 стакана минеральной воды, 1 стакан сахара.

Вишню тщательно вымойте, удалите косточки, мякоть засыпьте сахаром и оставьте на 1 час. Затем добавьте вино и оставьте полученную смесь в прохладном месте на 2 часа. Перелейте напиток в красивый графин и разбавьте минеральной водой.

Напиток «Яблочный»

1 кг яблок, 1 1/2 л воды, 1 стакан вина, сахар и пряности по вкусу.

Яблоки очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Полученную массу сбрызните лимонной кислотой, в противном случае яблоки потемнеют. Вскипятите воду с сахаром и пряностями (корицей и гвоздикой), затем остудите и залейте сиропом яблочную массу, через 2-3 часа процедите, влейте вино и все перемешайте. Напиток подавайте к столу охлажденным.

Напиток из листьев черной смородины

1 1/2 стакана воды, 2 столовые ложки ягодного сока, 50 г листьев черной смородины, сахар по вкусу.

Молодые листья черной смородины тщательно вымойте, измельчите и сложите в стеклянную банку. Добавьте холодной кипяченой воды, разбавленной ягодным соком, и поставьте банку на 24 часа в теплое место для настаивания. Готовый настой отожмите через сухую марлю, добавьте в жидкость сахар, охладите и подайте к столу.

Напиток «Чайно-малиновый»

1 стакан малинового сока, свежий чай.

Из малины выжмите сок и заморозьте его в холодильнике. Приготовьте свежий чай (можно сладкий, а можно без сахара). Напиток охладите и разлейте по бокалам со льдом, не забыв положить в каждый из них замороженный малиновый сок.

Квас «Старорусский»

1 кг ржаного хлеба, 25 г мяты, 50 г изюма, 1/2 стакана сахара, 10 г дрожжей, горячая вода.

Количество продуктов в данном рецепте рассчитано на 10—12 бутылок. Кусочки ржаного хлеба положите в кастрюлю, залейте кипятком и дайте настояться в течение 3-4 часов.

Настой процедите, добавьте дрожжи, сахар и мяту, накройте салфеткой и оставьте для брожения на 5-6 часов.

Когда квас начнет пениться, процедите его второй раз, разлейте в чистые бутылки, положите в каждую из них несколько изюминок и плотно закупорьте. Поместите бутылки с квасом в прохладное место (они должны лежать, а не стоять), через 2-3 дня квас будет готов.

Петровский квас

5 л воды, 800 г сухарей, 20 г дрожжей, 500 г сахара, 3 столовые ложки натертого хрена, 3 столовые ложки меда.

Сухари залейте кипятком и дайте настояться в течение 2-3 часов. Затем процедите через сито, добавьте дрожжи и сахар и оставьте квас на 5-6 часов в теплом месте для брожения.

В готовый напиток добавьте натертый хрен, смешанный с медом. Разлейте квас по бутылкам и охладите. Лучше всего подавать этот напиток к мясным блюдам.

Клубничный квас

750 г клубники, 4 чайные ложки сахара, 1/8 чайной ложки лимонной кислоты, 1 столовая ложка меда, 1 стакан воды, изюм.

Клубнику вымойте и откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем ягоды положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Через 10 минут слегка охлажденный сок процедите, добавьте мед, сахар, лимонную кислоту, все перемешайте, снова процедите и разлейте полученный напиток по бутылкам.

Положите в каждую из них изюм, закупорьте и поместите в прохладное место. Через 7-10 дней квас будет готов к употреблению. Чтобы ускорить этот процесс, поместите бутылки с напитком на два дня в теплое место, а затем вынесите на холод. Квас будет готов уже через 4 дня.

Сбитень

5 л воды, 800 г ягодного варенья, 200 г меда, 2 г имбиря, 1 г корицы.

Добавьте в кипящую воду варенье и мед, через 5 минут положите пряности и варите еще некоторое время. Подавайте горячим.

Вишневая медовуха

2 стакана воды, 1 кг меда, 2 кг вишни.

Положите мед в эмалированную кастрюлю, добавьте воду и варите, регулярно помешивая и снимая пену с поверхности. Насыпьте хорошо промытые ягоды без косточек в бутыль с узким горлышком, сверху налейте сироп.

Накройте бутыль мокрым полотном и оставьте на 3 дня в помещении для брожения. Затем плотно заткните горлышко льняной тканью и поставьте в подвал. Пить медовуху можно через 3 месяца, но чем дольше она настаивается, тем лучше.

ГЛАВА 2. БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

В основу современной белорусской кухни легли рецепты, передаваемые из поколения в поколение в среде сельского населения восточных и западных областей. Причем складывались эти рецепты, как правило, под влиянием польской кухни, но с учетом местных особенностей. В результате появился специфический круг наиболее часто используемых продуктов, а также выработались особые приемы приготовления пищи, предварительной и тепловой обработки пищевого сырья.

Главным отличием белорусской кухни от других является изобилие картофельных блюд.

Блюда из тушеного картофеля называют тушанкой или смаженики. Картофель в целом виде употребляется сравнительно редко, гораздо чаще в протертом. Из других овощей для белорусской кухни считаются характерными капуста, горох, бобы и морковь.

Кроме овощей, широко используются такие продукты, как грибы, лесные ягоды и травы (сныть, щавель), яблоки, груши, речная рыба, раки, молоко, творог, сметана.

Здесь следует оговориться, что данные продукты характерны и для русской национальной кухни, однако формы и приемы их обработки в белорусской кухне несколько иные. Например, рыбу не жарят, а запекают целиком с чешуей, сушат особым образом или изготавливают из нее фарш.

Грибы не употребляются как самостоятельное блюдо, а служат лишь добавками, придающими вкус основному блюду.

Молочные блюда достаточно популярны в белорусской кухне. Производные молока очень часто входят в состав различных овощных или грибных блюд.

Употребление и приготовление мяса в белорусской кухне тоже имеет ряд особенностей. Использование свиного сала, свинины роднит белорусскую кухню с украинской.

Однако сало в Белоруссии едят в основном зимой, слабо посоленное, обязательно с кожным слоем. Едят его с картофелем, вприкуску, оно играет как бы роль мяса.

А вот в качестве жира для приготовления большинства блюд, помимо сала и даже чаще него, используют сметану, топленое и растительные масла. Свинина в качестве мяса идет в основном на приготовление домашних колбас и вяндлины – слабокопченой ветчины или корейки. Нежирную свинину, а также баранину запекают крупными кусками (обычно всю заднюю часть) – национальное белорусское блюдо пячисты.

Из домашней птицы предпочитают гуся, также в запеченном виде.

Для старой белорусской кухни характерна засолка мяса и домашней птицы (гусей), приготовление из них солонины и полотков и употребление субпродуктов, особенно блюд из желудка, вымени в разваренном виде.

Использование фаршеобразных и пюреобразных масс из одного какого-либо продукта (мяса, рыбы, картофеля) и особенно из сочетаний основного продукта с небольшими примесями некоторых других, дало в белорусской кухне большинство картофельных блюд (драники, цыбрики, гульбишники и т. п.), многие мясные (фляки, моканина, вантробки, колбасы), а также целый ряд комбинированных (клецки, галки, зразы), получивших распространение и за пределами Белоруссии.

ЗАКУСКИ

Бутерброды и другие закуски

Бутерброды с творожно-луковой пастой

4 ломтика хлеба, 1/2 пачки творога, 3 столовые ложки сметаны, 6 перышек мелко нарезанного зеленого лука, 1 столовая ложка измельченной петрушки, соль, 4 веточки петрушки.

Творог тщательно разотрите со сметаной, смешайте с измельченным луком, петрушкой, добавьте соль по вкусу и нанесите полученную массу на хлеб. Готовые бутерброды украсьте сверху веточками петрушки.

Гренки с чесноком

4 ломтика хлеба, 20 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 4 ломтика сыра.

Хлеб обжарьте с одной стороны на разогретом сливочном масле, положите на эту сторону ломтик сыра и поместите хлеб на несколько минут в разогретую духовку. Чеснок измельчите с помощью ножа или специальной чеснокодавилки и посыпьте им горячие гренки.

Бутерброды с колбасой и хреном

4 ломтика черного хлеба, 4 ломтика колбасы, 2 чайные ложки тертого хрена, 1 помидор, 4 чайные ложки майонеза, веточки петрушки или кинзы.

Помидор нарежьте кружочками, хрен смешайте с майонезом и намажьте им куски хлеба, сверху положите ломтики колбасы, кружочки помидора и запеките бутерброды в микроволновой печи или духовом шкафу. Перед подачей к столу украсьте бутерброды зеленью.

Бутерброды с огурцами и майонезом

4 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1 огурец, 60 г сыра, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 небольшая луковица, 4 чайные ложки майонеза.

Ломтики хлеба намажьте маслом, сваренные вкрутую яйца

измельчите. Лук и огурец натрите на терке и соедините с яйцами и майонезом. Тщательно все перемешайте.

Выложите массу на хлеб с маслом, посыпьте натертым сыром и прогрейте в микроволновой печи или духовке.

Бутербродики с творогом

1 батон, 1 пачка соленого творога, 2 столовые ложки сливочного масла, 500 г ветчины, 3 помидора, 3 соленых огурца, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки.

Разрежьте батон на небольшие квадратики и поджарьте. Перемешайте творог с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. Намажьте хлебцы подготовленной массой, положите на них кружочки помидоров, кусочки ветчины, огурцов и украсьте зеленью.

Бутерброды с баклажанами

4 ломтика белого хлеба, 1 небольшой баклажан, 1 зубчик чеснока, 4 чайные ложки майонеза, 4 чайные ложки сливочного масла, зелень петрушки и кинзы.

Баклажан очистите, нарежьте тонкими кружочками, посолите и обжарьте в сливочном масле.

Чеснок и зелень мелко нарубите, смешайте с майонезом и нанесите полученную смесь на куски хлеба, сверху положите кружочки баклажанов и запеките бутерброды в духовом шкафу.

Яйца с грибами

3 яйца, 10 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 10 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка сметаны, зелень петрушки и кинзы.

У сваренных вкрутую яиц срежьте тупой конец и чайной ложкой выньте желток.

Лук мелко нашинкуйте и поджарьте до золотистого цвета. Сушеные грибы отварите, нарубите, поджарьте и соедините с луком и рублеными желтками. Полученным фаршем заполните белки. Подайте яйца под соусом из майонеза и сметаны, украсив зеленью.

Заливные блюда, рулеты, студни

Рулет из телятины

1 телячья лопатка, 500 г телячьей печени, 100 г белого хлеба, 1 луковица, 100 г шпика, зелень петрушки, перец, соль по вкусу, 1/2 стакана молока или воды, желе.

Лопатку тщательно вымойте, дайте стечь воде и обсушите. Мясо отделите от костей, зачистите, нарежьте широкими плоскими кусками, посыпьте солью, перцем и оставьте на столе на 40—50 минут.

Печень вымочите, очистите от пленок, протоков, нарежьте, пожарьте со шпиком и луком, слегка потушите. Охладите, пропустите через мясорубку вместе с замоченным в холодном молоке или воде хлебом. В полученную массу добавьте молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, все перемешайте и небольшими порциями введите в полученную массу бульон.

Фарш уложите на подготовленные куски телятины и заверните в виде рулета. Перевяжите его шпагатом или толстой ниткой и запеките в духовке, поливая время от времени выделившимся соком. Рулет можно не запекать, а отварить в кипящей воде.

Готовый рулет положите под груз и оставьте на некоторое время в прохладном месте. После полного остывания блюда снимите с него шпагат, рулет нарежьте тонкими ломтиками, разложите на блюде и залейте желе.

Рулет из поросенка

1 маленький поросенок, 100 г шпика, 200 г языка, 200 г печени, 200 г ветчины, 2-3 яйца, желатин, специи, зелень, соль по вкусу.

Острым ножом аккуратно снимите с поросенка кожу вместе с тонким слоем мяса. На кожу уложите мелко нарезанные продукты (шпик, отварной язык, печень, ветчину, яйца) и залейте их предварительно замоченным в воде желатином.

Все это сверните в виде рулета, заверните в марлевую салфетку, перевяжите шпагатом, опустите в кипящую воду, посолите, добавьте специи и варите на медленном огне. Поросенок считается готовым, если спичка, воткнутая в кожу, легко проходит. Готовое блюдо положите под легкий пресс, придав по возможности продолговатую форму, и охладите. Перед подачей на стол нарежьте рулет тонкими ломтиками, разложите на плоском блюде веером и украсьте зеленью.

Быстрое заливное

1 л мясного бульона, 500 г постной ветчины, 30—40 г

желатина, 1-2 моркови, 2-3 луковицы, 1 корень петрушки, белки 3 яиц, 2-3 лавровых листа, 3-5 горошин черного перца, соль по вкусу.

Для приготовления быстрого заливного можно использовать готовый мясной бульон. Положите в него морковь, петрушку, перец горошком, лавровый лист, лук, соль, вскипятите и процедите. Желатин, замоченный в холодной воде, вылейте в горячий бульон, затем добавьте в него сырое яйцо, при помешивании доведите до кипения, еще раз процедите и слегка остудите. Яйца сварите вкрутую, охладите и разрежьте на половинки. Налейте небольшую часть бульона в формы, немного остудите, положите листики петрушки, нарезанную ломтиками ветчину, вареную морковь, нарезанную в виде разных фигурок, половинки яиц желтками вниз. Все это залейте оставшимся бульоном и остудите. Перед подачей к столу полейте блюдо любым острым соусом.

Заливное из тушеного мяса

500 г говядины, 25 г желатина, 20 яиц, 200 г маринованных фруктов, 400—500 г разных овощей, зелень, перец черный, соль по вкусу.

Говядину, нарезанную большими кусками, потушите обычным способом, охладите. После остывания нарежьте тонкими пластинками, посолите, поперчите. Для заливки можно воспользоваться готовым мясным желе или горячим бульоном, оставшимся после тушения мяса, добавив в него размоченный в холодной воде желатин.

На противень налейте тонкий слой желе, утопите в нем пластинки нарезанного мяса, сверху обложите кружочками вареных яиц, украсьте зеленью, маринованными фруктами, овощами, залейте остатками желе и дайте хорошо застыть.

Карп заливной

2 кг карпа, 3 сладких зеленых перца, 4 помидора, 3 г желатина, 1 яйцо, 1 луковица, острый перец, соль.

Разделайте карпа на филе с кожей без костей и нарежьте порционными кусками. Из отходов (чешуи, плавников, головы) сварите концентрированный (крепкий) бульон, добавьте туда лук, перец, соль. В бульон опустите куски рыбы и варите до готовности. Осторожно выньте готовое филе, процедите бульон, добавьте в него размоченный желатин. Куски выложите на блюдо, залейте желе и дайте ему время застыть. Перед подачей на стол

украсьте сладким перцем, помидорами, вареным яйцом, нарезанными кружочками.

Студень из говяжьих ножек

2 говяжьи ножки, 2 яйца, 1 вареная морковь, 3 зубчика чеснока, коренья, 100 мл столового уксуса, 1 лимон, 5-6 горошин черного перца, соль по вкусу.

Обработанные обычным способом ножки разрубите на куски и вымочите в течение 3-4 часов в холодной воде. Положите их в кастрюлю, добавьте коренья, перец, залейте содержимое водой, посолите и поставьте на сильный огонь. Сразу же после закипания убавьте огонь и варите ножки в течение 7-8 часов.

По мере выкипания добавляйте горячую воду. Когда коренья сварятся, выньте их из кастрюли, а ножки варите до тех пор, пока мясо не будет свободно отделяться от костей, а бульон не станет клейкообразным. Готовое мясо освободите от костей и мелко нарежьте. Бульон процедите через сито или марлю, вылейте в кастрюлю, опустите в него сырые яйца, аккуратно все перемешайте, поставьте кастрюлю на огонь и вскипятите бульон еще раз. В готовый процеженный бульон добавьте уксус. Рубленое мясо разложите по формам, украсьте ломтиками лимона, кореньями, фигурками из вареной моркови и залейте бульоном. Поставьте на холод, чтобы студень хорошо застыл. Перед заливкой мясо посыпьте мелко нарезанным чесноком. К студню можете подать хрен с уксусом или горчицу.

Студень из потрохов птицы и овощей

2 кг куриных потрохов, 15—20 г желатина, 1 морковь, 3 корня петрушки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Потроха вымойте в холодной воде, все, кроме печени, залейте холодной водой из расчета 2 л на 2 кг продукта и варите на среднем огне в течение 2-3 часов. За 50—60 минут до окончания варки добавьте овощи, перец и соль, за 30 минут – печень.

Когда бульон будет готов, достаньте из него печень, выложите на разделочную доску потроха, нарубите их мелкими кусками и снова положите в бульон. Добавьте лавровый лист и прокипятите бульон в течение 15—20 минут. Затем положите печень, чеснок, размоченный в воде желатин и еще раз все прокипятите. Разлейте бульон по формам и поставьте на холод для застывания.

Холодец из курицы

1 курица, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 морковь, 20 г желатина, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Обработанную курицу разрежьте на части, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену и варите на медленном огне в течение 1-2 часов. Затем добавьте очищенные морковь, репчатый лук, лавровый лист, перец горошком и варите до полной готовности. Перед окончанием варки бульон посолите.

Готовую курицу откиньте на дуршлаг, дав возможность стечь воде, охладите, нарежьте небольшими кусочками и выложите на блюдо. Сверху украсьте нарезанными вареными яйцами и морковью. Бульон процедите, смешайте с разведенным в охлажденном бульоне желатином и залейте им курицу. Поставьте холодец в прохладное место для застывания.

Салаты

Салат из свеклы с тыквенными семечками

3-4 свеклы, 1 стакан семян тыквы, 1 чайная ложка фруктового уксуса, 1 зубчик чеснока, 4 столовые ложки майонеза, веточки зелени петрушки или базилика.

Свеклу отварите, охладите, очистите, нашинкуйте соломкой или натрите на крупной терке. Добавьте растертые семена тыквы, натертый чеснок и фруктовый уксус. Все перемешайте, выложите в салатницу, сверху полейте майонезом и украсьте веточками зелени.

Салат с мясом птицы по-белорусски

200 г нежирного куриного мяса (вареного или жареного), 1 болгарский перец (свежий или маринованный), 1 небольшой вилок цветной капусты, 1 банка майонеза, зеленый салат, 1 лимон, соль.

Куриное мясо очистите от кожи и костей и нарежьте кубиками. Цветную капусту разберите на маленькие кочешки, кочерыжку мелко нарубите. Перец нарежьте тонкой соломкой. Все продукты соедините, полейте майонезом, посолите по вкусу и перемешайте. Подавайте на стол в стеклянном блюде, выложив получившуюся массу на листья зеленого салата. Готовое блюдо украсьте ломтиками лимона.

Салат «Минский»

3 клубня картофеля, 60 г шампиньонов, 1 луковица, 40 г квашеной капусты, 1 столовая ложка растительного масла, 1/2 чайной ложки уксуса, 1 чайная ложка сахара.

К отварному картофелю, нарезанному мелкими ломтиками, добавьте нашинкованные капусту, репчатый лук и вареные шампиньоны. Заправьте салат уксусом, растительным маслом и сахаром.

Салат закусочный

1 редька, 3 огурца, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны, лимонная кислота на кончике ножа, соль, зелень укропа.

Редьку, очищенную от кожицы и измельченную на крупной терке, смешайте с нашинкованными огурцами, посолите, заправьте лимонной кислотой или лимонным соком, уложите в салатницу горкой, посыпьте зеленым луком и зеленью укропа. Подайте со сметаной.

Салат из яиц и творога

6-8 сваренных вкрутую яиц, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1 стакан творога, соль, зеленый лук, зелень петрушки, 1 столовая ложка сахара.

Яйца разделите на половинки и удалите желтки, которые затем разотрите с творогом и размягченным сливочным маслом. После этого массу посолите, добавьте сахар и измельченную зелень. Заполните ею половинки яиц. Сверху фаршированные яйца посыпьте мелко нарезанным зеленым луком и выложите на тарелку.

Салат из маринованного лука с колбасой

5 маринованных луковиц, 250 г колбасы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, зелень петрушки и укропа.

Колбасу отварите, нарежьте кубиками и смешайте с мелко нарезанным маринованным луком. Салат заправьте горчицей, растертой с растительным маслом, и посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Салат картофельный

3 вареных клубня картофеля, 5 пучков шпината, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сметаны или майонеза, 1 луковица, мускатный орех, кориандр, тимьян, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Листья шпината вымойте в холодной воде, положите в горячую воду на 1 минуту для размягчения, а затем мелко нарежьте острым ножом. Картофель измельчите и обжарьте в растительном масле до появления золотистой корочки. Лук нарежьте полукольцами. Шпинат, лук и картофель перемешайте, посолите, поперчите. Сметану или майонез тщательно смешайте с пряностями и залейте полученной массой салат. Сверху посыпьте его измельченной зеленью петрушки.

Салат брусничный

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 1 пучок зеленого салата, 1 свежий огурец, 2 свежих помидора.

Для соуса: 2 столовые ложки брусники, 3 столовые ложки сметаны, 1/2 чайной ложки ароматического уксуса, 1 чайная ложка горчицы, сахар, соль, перец.

Капусту и зеленый салат мелко нарубите, помидоры и огурец нарежьте тонкими ломтиками. Все овощи смешайте и заправьте соусом, приготовленным следующим образом: сметану, горчицу, ароматический уксус, бруснику, сахар, перец и соль перемешайте до получения однородной массы и дайте соусу постоять 15—20 минут.

Салат из моркови с капустой

2-3 моркови, 1/2 вилка свежей белокочанной капусты, 2-3 яблока, 5 столовых ложек сметаны, зелень петрушки, рассол квашеной капусты, соль и сахар по вкусу.

Очищенные морковь и яблоки натрите на терке, добавьте нашинкованную капусту, перемешайте со сметаной. Салат заправьте рассолом, посыпьте зеленью петрушки, перцем, сахаром и солью.

Салат из моркови с клюквой

3-4 моркови, 1/2 стакана клюквы, 1/3 небольшого вилка белокочанной капусты, 1/2 стакана сметаны.

Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке. Добавьте мелко нашинкованную капусту, клюкву. Затем все

перемешайте, выложите в салатницу и заправьте сметаной.

Салат из моркови с кочанным салатом

2 моркови, 200 г кочанного салата, 1 луковица, 1 помидор, 1/2 стакана сметаны, лимонный сок, укроп, соль по вкусу.

Нарежьте соломкой морковь, кочанный салат и репчатый лук. Добавьте нарезанный дольками свежий помидор, все перемешайте, посолите по вкусу, заправьте сметаной, слегка сбрызните лимонным соком и посыпьте измельченным укропом.

Салат из моркови с чесноком и колбасой

3-4 моркови, 2-3 зубчика чеснока, 2-3 ломтика вареной колбасы, 1/2 банки майонеза или сметаны, перец и соль по вкусу.

Морковь вымойте, очистите и натрите на крупной терке. Чеснок мелко нарубите, смешайте с морковью. Затем залейте майонезом или сметаной, посыпьте солью, перцем, еще раз тщательно перемешайте и выложите в салатницу. Сверху салат полейте сметаной и украсьте колбасой, нарезанной тонкими кружочками.

Салат из моркови с творогом

3-4 моркови, 1/2 стакана творога, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка сахара, 1 луковица, 2 столовые ложки измельченного укропа, тмин.

Морковь вымойте, очистите, натрите на крупной терке. Творог смешайте с морковью и со сметаной, посыпьте сахаром.

Добавьте мелко нарезанный лук, тмин и укроп. Все перемешайте и выложите горкой в салатницу.

Салат из моркови с черносливом

4-5 штук моркови, 1 стакан чернослива, 1 1/2 столовой ложки сахара, 1 стакан сметаны, соль, зелень петрушки и укропа.

Чернослив промойте в теплой воде, затем залейте кипятком, выдержите 20 минут, удалите косточки, а мякоть мелко нарежьте. Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке, добавьте подготовленный чернослив, залейте сметаной, смешанной с солью и сахаром, размешайте. Уложите в салатницу, посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Салат из моркови, яблок и сельдерея

2-3 яблока, 3-4 моркови, 100 г корней сельдерея, 1 столовая ложка хрена, 1 яйцо, 1/2 стакана растительного масла, лимонный сок.

Яблоки, морковь и сельдерей очистите, натрите на крупной терке и перемешайте. Добавьте натертый хрен и еще раз перемешайте. Яйцо разбейте, отделите желток, смешайте с растительным маслом и лимонным соком.

Салат заправьте приготовленным соусом. Для того чтобы натертый сельдерей не почернел, прежде чем вы смешаете его с другими продуктами, сбрызните его лимонным соком или уксусом.

Фасолевый салат со свеклой и яблоком

1 стакан фасоли, 1 яблоко, 1 вареная свекла, 1 луковица, 2 столовые ложки уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, черный или красный перец, соль.

Сваренную и промытую в холодной воде фасоль смешайте с измельченным луком (можете нарезать его полукольцами) и нарезанными соломкой яблоком и свеклой.

Массу посолите, поперчите, перемешайте и заправьте уксусом и растительным маслом.

Салат из отварного горошка

3 стакана молодого горошка, 1 чайная ложка сахарного песка.

Для майонеза: 1/2 стакана растительного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка уксуса, соль и сахар по вкусу.

Горошек сварите в подсоленной воде, добавьте сахар, жидкость слейте. Остывший горошек выложите в салатницу и заправьте майонезом, приготовленным следующим образом: в чашку влейте сырой яичный желток, положите соль и сахар, перемешайте, затем небольшими порциями введите 1/2 стакана растительного масла. Когда из масла и желтков получится однородная густая масса, добавьте уксус. Если майонез окажется слишком густым, влейте в него 1 столовую ложку теплой кипяченой воды.

Салат из молодого зеленого горошка

1 стакан зеленого горошка, 2-3 моркови, 1 луковица, 2

столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, соль, лимонная цедра, 1/2 пучка зелени петрушки и укропа.

Очищенную морковь натрите на мелкой терке, добавьте горошек, мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки и укропа. Заправьте натертой лимонной цедрой, уксусом, растительным маслом, солью по вкусу. Перед подачей на стол салат подержите в холодильнике 10—15 минут.

Салат из зеленых стручков бобов

2 стакана зеленых стручков бобов, 2-3 свежих огурца, 3-4 помидора, 5 яиц, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока или уксуса, веточки зелени укропа, 2-3 листа зеленого салата, соль по вкусу.

Стручки бобов очистите и хорошо вымойте, опустите их в кипящую соленую воду и варите до готовности. Остудите под струей холодной воды и дайте ей стечь. Затем по краям салатницы уложите листья зеленого салата, нарезанные ломтиками помидоры и огурцы выложите короной. В центре салатницы уложите горкой тонко настругаанные стручки бобов и украсьте дольками сваренных вкрутую яиц. Салат полейте растительным маслом, смешанным с лимонным соком или уксусом, посолите и посыпьте зеленью.

Салат из фасоли с соленым огурцом

1 стакан фасоли, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 1 луковица, 1 яйцо, 1 чайная ложка молотого красного перца, соль, веточки зелени.

Фасоль отварите, откиньте на дуршлаг, положите в миску. Соленый огурец и очищенное яблоко нарежьте кубиками, репчатый лук и сваренное вкрутую яйцо мелко нарежьте. Затем все перемешайте, посолите, посыпьте перцем и украсьте зеленью.

Салат осенний

1 свекла, 4 клубня картофеля, 3 моркови, 2 стакана зеленого горошка, 2 стакана зеленой фасоли, 200 г ветчины, 1 банка майонеза, маринованные или соленые огурцы.

Для 1 стакана заправки: 3/4 стакана растительного масла, 1/4 стакана 3%-ного винного уксуса, 1 головка чеснока, черный или красный перец, соль.

Вареную свеклу, картофель и морковь нарежьте мелкими

кубиками, смешайте с вареной фасолью и горошком, после чего добавьте нарезанную соломкой ветчину и небольшое количество заправки.

Полученную массу поставьте на 1 час в прохладное место, затем положите в нее измельченные огурцы, залейте майонезом и оставшимся количеством заправки, приготовленной по следующему рецепту: растительное масло, винный уксус, измельченный чеснок, соль и перец перемешайте и взболтайте в посуде с плотно закрытой крышкой.

Салат из стручков фасоли с картофелем

2 стакана фасоли, 3 клубня картофеля, 3 помидора, 1 лимон, 1/2 стакана сметаны, соль, перец по вкусу, зеленый лук.

Стручки фасоли отваривайте в подсоленной воде несколько минут, затем фасоль откиньте на сито и дайте воде стечь. Очищенный картофель отварите и остудите. Фасоль и картофель мелко нарежьте, посыпьте солью и перцем, полейте лимонным соком, заправьте сметаной и перемешайте. Салат выложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте ломтиками помидоров и мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из хрена со свеклой

1 корень хрена, 1-2 свеклы, 1 стакан сметаны, зелень петрушки и укропа.

Свеклу отварите, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Хрен натрите на мелкой терке, смешайте со свеклой и заправьте сметаной.

Готовый салат выложите в салатницу и украсьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из хрена и яиц

4 яйца, 1 корень хрена, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Хрен натрите на мелкой терке, добавьте сахар и оставьте на 1 час. Яйца сварите вкрутую, мелко нарубите, смешайте с нарезанным луком и зеленью, заправьте майонезом, смешанным со сметаной, посолите и выложите готовый салат в салатницу.

Салат из свеклы

5 вареных или печеных свекол, 1 стакан грецких орехов, 3-4 зубчика чеснока, 1 сладкий перец, 3 столовые ложки уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, соль, зелень.

Свеклу очистите от кожуры и нарежьте соломкой. Орехи измельчите и смешайте со свеклой. Измельченный чеснок разотрите с солью и добавьте к нему мелко нарезанный перец. В полученную массу влейте уксус и растительное масло. Все компоненты смешайте, украсьте зеленью. Вместо уксуса и растительного масла вы можете использовать майонез.

Салат свекольный с чесноком

1 вареная свекла, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 3 столовые ложки майонеза.

Свеклу очистите и натрите на мелкой терке, добавьте пропущенный через чеснокодавилку чеснок, все перемешайте и заправьте майонезом. Готовый салат выложите в салатницу и посыпьте измельченными орехами.

Салат из печеной свеклы

2-3 свеклы, 2 столовые ложки растительного масла, лимонная кислота, перец по вкусу, зелень петрушки и укропа, соль.

Свеклу испеките, очистите, нарежьте соломкой. Затем посолите, посыпьте перцем, заправьте растительным маслом, смешанным с лимонной кислотой, перемешайте, посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат из свеклы с бобами

2 крупные свеклы, 1 стакан бобов, 1 соленый огурец, 1 морковь, 1 стакан творожного или сметанного соуса, 1 пучок зеленого лука.

Свеклу отварите, очистите и измельчите. Добавьте вареные бобы, мелко нарезанный соленый огурец, натертую на крупной терке морковь. Затем все перемешайте и заправьте соусом. Готовый салат украсьте мелко нарубленным зеленым луком.

Салат из свеклы с картофелем

2 свеклы, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 чайные ложки натертого хрена, 2 столовые ложки растительного масла, немного уксуса.

Свеклу и картофель отварите, остудите и очистите. Свеклу

нарежьте тонкими ломтиками и смешайте с нарезанным кубиками картофелем и натертым хреном. Лук нарежьте кольцами и слегка поджарьте. Все перемешайте, залейте смесью из растительного масла и уксуса.

Салат из свеклы с луком и яблоками

2-3 свеклы, 1 луковица, 1 яблоко, тмин, 1 столовая ложка хрена, сахар, сок граната по вкусу, 3 столовые ложки растительного масла.

Сырую свеклу вымойте, очистите и натрите на мелкой терке. Яблоко очистите, удалите сердцевину и нарежьте соломкой, добавьте мелко нарезанный лук, хрен.

Затем все тщательно перемешайте и заправьте гранатовым соком, тмином, сахаром и растительным маслом.

Салат из свеклы с хреном и яйцом

3-4 свеклы, 1 яйцо, 2 столовые ложки натертого хрена, уксус, растительное масло, соль по вкусу.

Свеклу отварите в подсоленной воде, очистите и нарежьте соломкой. Хрен натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку, соедините со свеклой, заправьте уксусом, растительным маслом и солью по вкусу. Сверху салат украсьте дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из свеклы с черносливом

2 свеклы, 1/2 стакана чернослива, сок 1/3 лимона, 1 банка майонеза, 4 столовые ложки сметаны, сахар, соль по вкусу.

Чернослив промойте теплой водой, залейте кипятком на 20 минут, удалите косточки и мелко нарежьте. Добавьте натертую на крупной терке свеклу, все перемешайте, сбрызните соком лимона, посолите по вкусу и заправьте майонезом, смешанным со сметаной и сахаром.

Салат из свеклы с черносливом и зеленью

3 свеклы, 1 стакан чернослива, 1 банка майонеза, зелень, соль по вкусу.

Свеклу и чернослив отварите. Из чернослива удалите косточки. Затем свеклу и мякоть чернослива пропустите через мясорубку, заправьте майонезом и посолите по вкусу. Выложите в

салатницу и украсьте зеленью.

Салат из свеклы с творогом

1-2 свеклы, 1/2 стакана творога, 1/2 стакана молока, тмин, соль, сахар по вкусу.

Свеклу отварите, остудите, очистите и натрите на мелкой терке. Добавьте тмин, соль, растертый с молоком творог. Затем все перемешайте, добавьте немного сахара.

Салат из свеклы с яблоками и творожным соусом

2-3 свеклы, 2 кислых яблока, 1/2 луковицы, 1 соленый огурец, 1 чайная ложка хрена, гвоздика, корица на кончике ножа, зелень петрушки.

Для творожного соуса: 100 г творога, 1 стакан молока, соль, сахар, тмин или горчица.

Свеклу отварите, остудите, очистите, натрите на крупной терке. Добавьте натертые вместе с кожурой яблоки, хрен, мелко нарубленный лук, пряности, творожный соус, приготовленный из указанных продуктов. Затем салат выложите в салатницу и украсьте зеленью петрушки и ломтиками соленого огурца.

Салат из фаршированных помидоров

6-7 помидоров, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, соль, перец по вкусу, 1/2 банки майонеза.

Спелые помидоры вымойте, срежьте верхушки, ложкой удалите из помидоров сок и семена, посыпьте солью. Вымойте петрушку, нарежьте и растолките вместе с чесноком и растительным маслом. Затем посолите и посыпьте перцем по вкусу. Приготовленным фаршем наполните помидоры. Дайте им постоять 2 часа, чтобы помидоры пропитались соком петрушки и чеснока. Перед подачей на стол полейте майонезом.

Салат из помидоров с картофелем

2 помидора, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 3 яйца, сельдерей, соль по вкусу, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса.

Свежие помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу. Затем нарежьте тонкими кружочками помидоры, репчатый лук, вареный

картофель, сваренные вкрутую яйца. Сельдерей нашинкуйте соломкой. Затем все перемешайте, посолите, выложите в салатницу, полейте салатной заправкой из растительного масла и уксуса.

Салат из помидоров с творожным соусом

4-5 помидоров, соль, перец, зеленый лук.

Для творожного соуса: 100 г творога, 1 стакан молока, соль, сахар, тмин или горчица.

Помидоры вымойте, нарежьте кружочками, выложите на блюдо, посыпьте солью и перцем. Затем на помидоры положите творожный соус, украсьте рубленым зеленым луком.

Соус приготовьте следующим образом: творог разомните деревянной ложкой, заправьте солью, сахаром, тмином и горчицей, добавьте молоко и разотрите до получения однородной массы.

Салат из зеленых помидоров с морковью

3-4 моркови, 6-7 зеленых помидоров, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Свежую морковь и зеленые помидоры нарежьте кружочками, смешайте с мелко нарезанным репчатым луком. Полученную массу посолите, поперчите, залейте растительным маслом и тушите в течение 20 минут. После этого снимите с огня и охладите. Добавьте растертый чеснок и измельченную петрушку.

Салат из капусты и огурцов

1/3 среднего вилка белокочанной капусты, 2 столовые ложки огуречного рассола, 1 соленый огурец, 3 столовые ложки растительного масла, сахар и соль по вкусу.

Капусту тонко нашинкуйте и посолите. Соленый огурец нарежьте кубиками или натрите на крупной терке, затем смешайте с капустой, сбрызните все растительным маслом и огуречным рассолом, посыпьте сахаром, солью и хорошо перемешайте.

Салат «Крестьянка»

2 редьки, 2 моркови, 2 яблока, 5 зубчиков чеснока, сок 1/2

лимона, соль по вкусу.

Овощи и яблоки вымойте, натрите на мелкой терке, затем перемешайте. Добавьте измельченный и растертый с соком лимона чеснок, посолите и снова все перемешайте.

Салат из редьки со свеклой и сметанным соусом

2 редьки, 1 свекла, 2-3 яблока, зелень по вкусу.

Для соуса: 2 чайные ложки муки, 1/2 столовой ложки растительного масла, 1 стакан овощного бульона, 1/4 стакана сметаны, укроп, петрушка, соль по вкусу.

Редьку натрите на крупной терке, яблоко и свеклу – на мелкой. Продукты перемешайте и заправьте сметанным соусом. Выложите салат в салатницу и украсьте зеленью. Для приготовления соуса муку слегка обжарьте на сковороде с маслом, влейте овощной бульон, вскипятите. Когда смесь загустеет, добавьте сметану, соль по вкусу и прокипятите. В готовый соус всыпьте рубленый укроп и петрушку.

Салат из редьки с сыром и чесноком

1 редька, 1/2 стакана майонеза, 100 г сыра, чеснок, зелень петрушки, укропа, сельдерея.

Редьку очистите и натрите на мелкой терке, добавьте тертый сыр, майонез, измельченный чеснок. Все перемешайте, сверху салат украсьте веточками петрушки, сельдерея и укропа.

Салат из редьки с капустой

3-4 редьки, 1/3 вилка белокочанной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана сухарей, соль по вкусу.

Очищенную редьку нарежьте мелкими кубиками. Добавьте нашинкованную капусту, растительное масло, размолотые сухари, соль и все перемешайте.

Салат из редьки с маринованными грибами

1 редька, 1 стакан маринованных грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, соль по вкусу.

Редьку очистите, вымойте, нарежьте соломкой и залейте холодной водой на 15 минут. Маринованные грибы промойте и также нарежьте соломкой. Редьку обжарьте в растительном масле в течение 5-7 минут, охладите и смешайте с грибами. Салат

посолите, заправьте растительным маслом, украсьте кольцами репчатого лука.

Салат из репы с луком

1-2 репы, листики зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, укроп, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, соль по вкусу.

Репу очистите, отварите в подсоленной воде, нарежьте небольшими кубиками, добавьте мелко нарезанные листья зеленого салата, зеленый лук.

Заправьте растительным маслом с уксусом, посолите по вкусу и выложите в салатницу. Сверху салат посыпьте мелко нарезанным укропом.

Салат из редиса с огурцом и картофелем

2 пучка редиса, 1 свежий огурец, 1 клубень картофеля, 1/3 стакана консервированного зеленого горошка, зеленый лук, листья салата, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу.

Отваренный в мундире и очищенный картофель, огурец, редис, листья салата и зеленый лук тонко нарежьте. Добавьте консервированный зеленый горошек. Заправьте сметаной и майонезом, посолите и посыпьте перцем.

Салат из кабачков с грибами

2-3 кабачка, 1/2 стакана консервированных грибов, 1-2 соленых огурца, 1 помидор, 150 г куриного мяса, 4 столовые ложки майонеза, 1/2 стакана растительного масла, 3 столовые ложки муки, соль, перец по вкусу, зелень укропа.

Очищенные от кожицы кабачки нарежьте кружочками, посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле. Остальные продукты пропустите через мясорубку, добавьте майонез и перемешайте. Полученную смесь выложите на каждый кружочек кабачка и украсьте укропом.

Салат из краснокочанной капусты с картофелем

1 небольшой вилок краснокочанной капусты, 4-5 клубней картофеля, растительное масло, 1 луковица, 1 соленый огурец, сок 1 лимона, соль, зелень петрушки.

Капусту мелко нашинкуйте, залейте кипятком и через 15 минут откиньте на дуршлаг. Слегка посолите, сбрызните лимонным соком и полейте растительным маслом. Сваренный в мундире картофель очистите от кожицы, нарежьте небольшими кубиками, затем посолите и заправьте растительным маслом. Лук мелко нарубите, огурец нарежьте кубиками. Картофель смешайте с луком и огурцом. Выложите на широкое блюдо в таком порядке: в центре расположите капусту, а по краям – картофель. Перед подачей к столу украсьте салат зеленью петрушки.

Салат из белокочанной капусты с хреном

1 вилок белокочанной капусты, 1 морковь, 1 свекла, 1 столовая ложка натертого хрена, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки майонеза, зелень, соль.

Капусту тонко нашинкуйте, добавьте соль и перетрите руками до выделения сока. Отварите свеклу, очистите ее и натрите на крупной терке. Очистите морковь и натрите ее на терке или мелко нарежьте. Все продукты смешайте, заправьте смесью из сметаны и майонеза, добавьте натертый хрен. Выложите готовый салат в глубокую салатницу и перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью.

Салат из квашеной капусты и редьки

1 редька, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, соль, сахар, зелень.

Редьку очистите и натрите на крупной терке, лук мелко нарубите и добавьте капусту.

Все посолите, перемешайте с растительным маслом и сахаром. Готовый салат выложите в глубокую салатницу и подайте на стол, украсив веточками зелени.

Зеленый салат со стеблями чеснока и лука

100 г листьев зеленого салата, 1 стебель чеснока, 1 стебель зеленого лука, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Листья зеленого салата, зеленые стебли лука и чеснока мелко нарубите, посолите и заправьте майонезом, смешанным со сметаной.

Салат из квашеной капусты с грибами

200 г квашеной капусты, 1 луковица, 100 г шампиньонов, 1/2 стакана сметаны, соль, зелень укропа.

Шампиньоны отварить, нарезать кусочками, смешать с квашеной капустой, посолить, добавить измельченный лук. Перед подачей на стол заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью укропа.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Горячие супы

Борщ белорусский

100 г говядины, 100 г копченых ребрышек, 2 сосиски, 5-6 клубней картофеля, 2-3 моркови, 1 крупная свекла, 2 луковицы, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка свиного сала, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки сметаны.

Говядину отварите до готовности вместе с копчеными ребрышками. Нашинкованные соломкой морковь и лук пассеруйте, затем добавьте томат-пюре и пассеруйте еще 10 минут.

В бульон положите нарезанный кубиками картофель, доведите до кипения, положите отваренную в кожице, очищенную и нашинкованную соломкой свеклу, пассерованную муку, морковь и лук, варите 10—15 минут, а затем заправьте сахаром и уксусом. При подаче на стол добавьте мелко нарезанные сосиски, сметану.

Борщ с репой

150 г костей, 1 крупная свекла, 1 репа, 4-5 клубней картофеля, 1 луковица, 2 моркови, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка свиного сала, 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки сметаны, специи, соль, 1 столовая ложка муки.

Сварите костный бульон, затем положите в него нарезанные кубиками картофель, репу и варите до готовности, добавьте нашинкованную соломкой свеклу, предварительно отваренную вместе с кожицей в воде с уксусом, пассерованную муку, морковь, лук, соль, томат-пюре и варите еще 10—15 минут. Заправьте специями. Подайте со сметаной.

Щи из гусиных потрохов

400 г гусиных потрохов, 1 морковь, 2 луковицы, 2 корня петрушки и сельдерея, 10 клубней картофеля, 2 стакана риса, 4 столовые ложки сметаны, 4 стакана капустного рассола, соль, красный перец по вкусу, зелень укропа,4 стакана воды.

Потроха тщательно вымойте и отварите в подсоленной воде. В кипящий бульон опустите нарезанные соломкой морковь, петрушку, репчатый лук, сельдерей, промытый рис и нарезанный кубиками картофель. Варите в течение 15 минут, в конце варки влейте процеженный капустный рассол, посолите. Бульон доведите до кипения, после чего заправьте красным перцем, сметаной, мелко нарубленной зеленью укропа и подайте к столу.

Щи кислые с грибами

150 г говяжьих костей, 200 г квашеной капусты, 15 г сушеных белых грибов, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка сметаны, 10 г жира.

В кипящий бульон положите промытые сушеные грибы и квашеную капусту и варите до готовности. Грибы выньте и нашинкуйте. Морковь и лук пассеруйте, затем добавьте томат-пюре и прогрейте в течение 10 минут. Заправку и грибы введите в щи и проварите 10 минут. При подаче заправьте сметаной.

Бульон с колдунами

200 г говяжьих костей, 1 морковь, 1 луковица, корень петрушки, соль.

Для колдунов: 1/2 стакана муки, 1 яйцо, по 100 г говядины и свинины, 1 луковица, соль.

Сварите прозрачный бульон из костей с кореньями и луком. Колдуны приготовьте так же, как и пельмени, но более крупных размеров. На несколько секунд погрузите их в кипящую воду для удаления приставшей муки, переложите в кипящий процеженный бульон, посолите и варите на слабом огне 5-8 минут.

Суп грибной с ушками

Для ушек: 1 луковица, 20 г сушеных белых грибов, 1 столовая ложка растительного масла, пресное крутое тесто.

Для супа: 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка уксуса, соль.

Сушеные грибы отварите и соедините с рубленым луком. На грибном отваре приготовьте пюреобразный мучной суп, который заправьте уксусом и посолите. Из пресного крутого теста слепите ушки с грибным фаршем, обжарьте их на растительном масле и положите при подаче в тарелку с супом.

Суп картофельный с клецками

3 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 10 г шпика, соль.

Для клецек: 2 столовые ложки муки, 5 г сливочного масла, 1/2 яйца, 1/2 стакана воды.

Замесите крутое тесто из муки, воды, *1/2*яйца и масла, раскатайте его тонкими жгутами и нарежьте небольшими кубиками. В кипящий бульон положите нарезанный картофель и клецки, варите на слабом огне. За 5 минут до готовности суп посолите, заправьте луком и морковью, пассерованными на сале.

Суп картофельный с салом

3 клубня картофеля, 1 луковица, 30 г шпика, соль.

Положите в кипящую воду нарезанный кубиками картофель, соль и варите до готовности. Заправьте суп луком, пассерованным со шпиком.

Суп молочный с картофельными клецками

3 клубня картофеля, 1 стакан молока, 5 г сливочного масла, 1 яйцо, соль, вода.

Сырой картофель измельчите на мелкой терке и, отжав сок, смешайте с сырым яйцом и маслом. Из присоленной массы сформуйте шарики по 10 г и отварите в молоке с добавлением небольшого количества воды.

Суп молочный с морковью и картофелем

1 стакан молока, 2 моркови, 3 клубня картофеля, 10 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, соль, вода.

Морковь нарежьте маленькими дольками и припустите в подсоленной воде до полуготовности. Добавьте картофель, нарезанный крупными дольками, и варите до готовности. Воду слейте, овощи заправьте кипящим молоком, добавьте в суп сливочное масло и сахар.

Суп перловый с грибами

2 клубня картофеля, 3 столовые ложки перловой крупы, 30 г сушеных белых грибов, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки сливок, 10 г жира, соль, зелень петрушки.

Отварите сушеные грибы, грибной отвар процедите, доведите

до кипения, положите в него перловую крупу, затем картофель, посолите и варите до готовности. Лук, морковь и отварные грибы пассеруйте и введите в суп. При подаче заправьте сливками. Посыпьте зеленью петрушки.

Суп «Ассорти»

1 тушка курицы, 1 телячья ножка, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 стакан овсяной или ячневой крупы, 2 штуки гвоздики, 1/2 чайной ложки сушеного измельченного майорана, соль, перец.

Нарежьте лук, морковь и корень петрушки. Уложите в кастрюлю, сверху положите подготовленную птицу и разрубленную телячью ножку, залейте водой и варите в течение 30 минут. Добавьте приправы, соль и варите еще 20—30 минут, периодически снимая пену. Затем всыпьте вымоченную в холодной воде крупу и варите суп до готовности.

Мясо и крупу выньте из бульона, мясо отделите от костей и нарежьте крупными кусками, размягченные овощи протрите через сито. Полученное овощное пюре смешайте с крупой и поместите в бульон, сюда же положите нарезанное мясо и подайте суп к столу.

Суп из субпродуктов

400 г куриных субпродуктов, 5 клубней картофеля, 4 столовые ложки пшена, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени, соль, 2 стакана воды, 2 столовые ложки растительного масла.

В подсоленной воде отварите куриные субпродукты до готовности, затем выложите их на отдельную тарелку, а бульон процедите. Дайте ему отстояться, охладите и снимите жир, затем вновь доведите до кипения.

Пшено залейте кипятком за 15 минут до начала варки, промойте и выложите в кипящий бульон. На растительном масле пассеруйте корень петрушки, морковь и репчатый лук, также положите в кастрюлю с бульоном, за 20 минут до конца варки добавьте нарезанный кубиками картофель.

Субпродукты нарежьте небольшими кусочками и положите в каждую тарелку, перед подачей на стол посыпьте суп рубленой зеленью.

Суп из утки с грибами

1 тушка утки, 100 г перловой крупы, корень петрушки и сельдерея, 3 сушеных гриба, 4 горошины душистого перца, лавровый лист, 200 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 л воды.

Подготовленную тушку утки положите в кастрюлю с водой, добавьте нарезанные корни петрушки и сельдерея, сушеные грибы, душистый перец, лавровый лист, промытую крупу и варите до готовности. Затем влейте сметану и вновь вскипятите. Для остроты добавьте в суп лимонный сок, перед подачей к столу посыпьте зеленью укропа и петрушки. Точно так же можете приготовить суп из гуся, очищенного от потрохов.

Похлебка с индейкой и грибами

500 г индюшачьих грудок без кожи и костей, 350 г шампиньонов, 3 стакана куриного бульона, 1 стакан воды, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 морковь, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 стакана риса, 3 столовые ложки муки, 1 стакан молока, 1/8 чайной ложки черного перца.

Поставьте кастрюлю с куриным бульоном и добавленной в него водой на плиту. Пока жидкость разогревается, разрежьте индюшачьи грудки на 8 одинаковых кусков.

Когда бульон закипит, положите в кастрюлю индейку и перец, убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите еще 15—20 минут. После варки выньте индейку, положите ее на тарелку и накройте крышкой. Во время приготовления индейки измельчите чеснок и крупно нарежьте репчатый лук, морковь и грибы.

Возьмите еще одну кастрюлю и в ней на среднем огне разогрейте растительное масло. Оно должно быть горячим, но не дымящимся. Положите в кастрюлю лук и чеснок и пассеруйте 3 минуты, пока лук не станет мягким, затем добавьте сливочное масло, рис, морковь и грибы. Тушите, помешивая, еще 3-5 минут, после чего добавьте муку и обжарьте, пока мука не разойдется.

Влейте бульон и доведите массу до кипения, убавьте огонь и варите похлебку под крышкой в течение 20 минут, пока рис не станет мягким. Затем влейте молоко, проварите в течение 2 минут и подайте к столу, положив нарезанную на мелкие кусочки индейку.

Суп «Деревенька»

4 столовые ложки кислой капусты, 50 г копченого сала с прожилками, 1 луковица, 3 столовые ложки сливок или сметаны, 1 клубень картофеля, соль, черный молотый перец, 4 стакана воды.

Сало нарежьте кубиками, лук измельчите, тушите 5-7 минут. Влейте воду, добавьте хорошо отжатую кислую капусту, картофель, посолите, поперчите, закройте кастрюлю крышкой и варите суп на среднем огне до готовности. Перед подачей на стол заправьте суп сливками или сметаной.

Суп с картофелем и колбасой

2-3 клубня картофеля, 1 стакан зеленого горошка, 1 луковица, 200 г вареной колбасы, 2 стакана мясного бульона, 1 стакан воды, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель и лук нарежьте кубиками и положите в емкость с водой вместе с зеленым горошком. Поставьте кастрюлю с овощами на огонь и варите в течение 15 минут, периодически подливая мясной бульон. Затем добавьте нарезанную соломкой колбасу, поперчите, посолите, закройте кастрюлю крышкой и варите суп до готовности.

Суп-пюре из картофеля

3-4 клубня картофеля, 1 стакан свежего зеленого горошка, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки сливок, 1 яичный желток, молотый перец, соль.

Лук, чеснок и корень сельдерея измельчите, положите в кастрюлю, залейте растопленным маслом и прогрейте на сильном огне 5 минут. Добавьте нарезанный кубиками картофель, зеленый горошек, влейте бульон, посолите, поперчите и, помешивая, доведите до кипения. Суп варите до готовности картофеля, затем слейте бульон в отдельную емкость, овощи разомните в пюре и смешайте его со сливками и яичным желтком. Залейте пюре бульоном и прогрейте на слабом огне, не доводя до кипения, в течение 2-3 минут.

Уха рыбацкая

600 г мелкой рыбы (ерш, плотва, окунь), 500 г крупной рыбы (судак, щука, налим, сом), 4 стакана воды, 2-3 луковицы, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 5-7 горошин черного перца, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Мелкую рыбу выпотрошите, помойте и, не очищая от чешуи, сложите в кастрюлю или котелок, залейте водой, посолите и варите до тех пор, пока рыба не разварится. Лук очистите и нарежьте кубиками, корень петрушки очистите, помойте и нарежьте кружочками.

Бульон процедите, добавьте в него лук, корень петрушки, лавровый лист, перец, доведите до кипения и варите 15 минут, затем добавьте куски крупной рыбы и варите до готовности, время от времени снимая пену. В готовый бульон добавьте

сливочное масло и мелко нарубленную зелень петрушки.

Если вы готовите уху из живой рыбы у костра на месте вылова, пряности можно не добавлять. В этом случае мелочь варите, завернув в чистую тонкую ткань или марлю, которую после варки извлеките вместе с разваренной рыбой.

Уха с картофелем

1 кг мелкой рыбы, 1 л воды, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, 5-7 горошин черного перца, 3-4 крупных клубня картофеля, зелень укропа и петрушки, соль.

Мелкую рыбу выпотрошите, помойте, положите в кастрюлю или котелок, залейте водой, добавьте очищенный лук, корень петрушки, соль, пряности и сварите бульон. Картофель очистите и нарежьте небольшими кусочками. Бульон процедите, добавьте картофель и варите до готовности. В готовую уху добавьте мелко нарезанную зелень укропа и петрушки.

Холодные супы

Холодник с яйцом

250 г щавеля, 3 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 3 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сахара, соль, зелень укропа.

Щавель нашинкуйте и отварите в воде или бульоне до готовности. В охлажденный отвар положите зеленый лук, растертый с солью, мелко нарезанные огурцы, белок сваренного вкрутую яйца и растертый с сахаром желток. При подаче холодник заправьте сметаной и посыпьте зеленью укропа.

Холодник по-мински

200 г щавеля, 1 свекла, 3 свежих огурца, 1 яйцо, 1 луковица, 1/2 стакана кефира, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сахара, укроп, уксус, соль, зеленый лук.

Щавель нашинкуйте, отварите в воде или бульоне до готовности и охладите. Свеклу сварите вместе с кожицей в воде с добавлением уксуса. Отвар охладите и процедите через сито или салфетку, свеклу очистите и нашинкуйте. Затем в охлажденный отвар со щавелем положите зеленый лук, растертый с солью, желток сваренного вкрутую яйца, нарезанные огурцы, свеклу, белок, сахар, влейте свекольный отвар и кефир, предварительно

взбитый веничком и охлажденный. При подаче заправьте сметаной и посыпьте зеленью укропа.

Суп «Диетический»

500 г яблок, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 50 г риса, 100 г творога, 1 столовая ложка меда, соль, корица по вкусу, 1 л пахты, 1 л воды.

Яблоки очистите от кожицы и семян, натрите на крупной терке и, чтобы они не потемнели, залейте лимонной кислотой. В таком виде фрукты можно хранить в герметичной упаковке в холодильнике в течение 8 месяцев.

Чтобы приготовить из яблок суп, поместите их в кастрюлю с теплой водой, смешайте с вареным рисом и протертым через сито творогом, посолите, добавьте корицу, мед и залейте полученную смесь пахтой и холодной кипяченой водой.

Яблочная окрошка

3 огурца, 150 г редиса, 1 крупное яблоко, 3 столовые ложки измельченного зеленого лука, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, 500 мл пахты, 1/2 стакана сметаны, соль, горчица по вкусу.

Яблоко и овощи вымойте, очистите от кожицы и нарежьте соломкой. Добавьте зелень, все перемешайте, залейте полученную массу пахтой, посолите, добавьте горчицу, сметану и еще раз все тщательно перемешайте. Окрошку охладите и подайте к столу.

Борщ холодный мясной

200 г говядины, 1 свекла, 200 г вареных овощей, 1 пучок зеленого лука, 2 огурца, 1/2 стакана сметаны, столовый уксус, зелень, сахар, соль по вкусу.

Нежирную говядину очистите от пленок, опустите большими кусками в кипящую воду и варите на медленном огне до мягкости. Бульон охладите, удалите застывший жир и процедите, мясо нарежьте кубиками.

Молодую столовую свеклу сварите в отдельной кастрюле, отвар процедите и охладите. Овощи (вареная морковь, огурцы) нарежьте тонкой соломкой, лук измельчите.

Все подготовленные продукты соедините в глубокой посуде, залейте свекольным отваром и бульоном, добавьте сахар, соль, уксус, аккуратно перемешайте и охладите. Перед подачей на стол в каждую порцию борща добавьте сметану и зелень.

Борщ холодный с рыбой

200 г вареной белуги, севрюги или осетрины, 200 г судака, окуня или трески, 1,5 л свекольного отвара, 300 г свеклы, 3 моркови, 4 свежих огурца, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка столового уксуса, зелень укропа, сахар, соль по вкусу.

Отварите крупными кусками в одной кастрюле белугу, осетрину или севрюгу, в отдельной посуде – остальную рыбу, нарезанную порционными кусками. Как только рыба будет готова, выньте ее из кастрюли, бульон охладите и процедите.

Борщ из рыбы готовьте по такой же технологии, как и мясной холодный борщ, рецептура которого описана выше. Подавая

рыбный борщ к столу, положите в каждую тарелку кусок рыбы, посыпьте укропом и заправьте сметаной.

Холодные зеленые щи

400 г щавеля и шпината, 5-6 клубней картофеля, 1 огурец, 1 пучок зеленого лука, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, лимонная кислота, зеленьпетрушки, сахар, соль по вкусу, 4 стакана воды, 2 столовые ложки растительного масла.

Щавель и шпинат переберите, вымойте в холодной воде, припустите в растительном масле, добавив небольшое количество жидкости, после чего протрите через сито. Лук и зелень петрушки измельчите, разотрите с солью, а сваренные вкрутую яйца и огурец нарежьте небольшими кубиками. Картофель очистите, нарежьте кубиками и сварите в подсоленной воде.

Полученным отваром залейте протертые щавель и шпинат, добавьте охлажденную кипяченую воду, лимонную кислоту, соль, сахар по вкусу, затем остальные продукты и зелень петрушки. Все перемешайте, заправьте сметаной и подайте к столу в порционных тарелках.

Черный суп

250 г ржаных сухарей, 4 стакана воды, 2 столовые ложки сахара, 2 яблока, 2 столовые ложки сметаны, 1/2 стакана очищенного изюма, молотая корица по вкусу.

В глубокую емкость уложите сухари, залейте их кипятком, дайте набухнуть, а затем протрите через сито. К получившейся однородной массе добавьте сахар, измельченные яблоки, изюм и корицу. Выложите все в кастрюлю, закройте ее крышкой и поместите на огонь. Как только суп закипит, убавьте огонь и варите еще 10—15 минут. Готовый суп охладите и подайте к столу со сметаной.

Тыквенный суп-пюре

400 г тыквы, 1 стакан сливок, 1 стакан воды, корица, красный молотый перец, соль по вкусу.

Тыкву вымойте и очистите. Мякоть нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю, залейте водой, закройте крышкой и поставьте на огонь. Как только тыква будет готова, разомните ее вилкой до пюреобразного состояния, добавьте корицу, сливки, посолите, поперчите, перемешайте и подавайте к

столу.

Суп с луком и сметаной

2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка муки, 2 стакана молока, корица, соль, красный молотый перец.

Лук очистите, нарежьте кольцами и потушите со сметаной в кастрюле с закрытой крышкой в течение 7 минут. Лук должен стать золотистым, а жидкость почти полностью выкипеть. Добавьте муку и, помешивая, вскипятите суп еще раз. Затем влейте молоко, доведите суп до кипения и варите 5-7 минут. Готовый суп пропустите через мелкое сито, густую массу посолите, поперчите, добавьте корицу и протрите через чистую марлю так, чтобы получилось пюре. Залейте пюре охлажденным супом и подайте к столу.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясные и рыбные блюда

Мясное ассорти

5-6 клубней картофеля, 200 г телятины, 200 г языка, 200 г свинины, 200 г говядины, 3-4 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 яйцо, соль, перец, зелень, 1 столовая ложка муки.

Вареные картофель, телятину, язык, свинину, говядину, репчатый лук нарежьте кубиками, слегка обжарьте на сливочном масле и заправьте солью и перцем. Продукты залейте яично-молочной смесью с добавлением пшеничной муки, доведите до готовности в жарочном шкафу. Подайте на порционной сковороде, посыпав зеленью.

Битки по-белорусски

500 г говядины, 2 луковицы, 2 яйца, 20 г топленого масла, соль.

Мясо пропустите через мясорубку с крупной решеткой, соедините с мелко нарубленным луком, яйцами и солью. Сформуйте битки и обжарьте их на топленом масле.

Мачанка

150 г свинины, 10 г топленого сала.

Для соуса: 1 столовая ложка муки, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, корень петрушки, соль.

Куски свинины с ребрами обжарьте, затем потушите. На бульоне, полученном при тушении, приготовьте соус с пассерованным луком и корнем петрушки, сметаной и мукой. Мясо соедините с соусом и доведите до готовности в жарочном шкафу.

Печень по-гомельски

300 г печени, 75 г шпика, 2 моркови, корень петрушки, корень сельдерея, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль.

Печень нарежьте ломтями толщиной 1,5 см, на каждый

ломоть положите кусок шпика толщиной 0,5 см, на него – слой пассерованного репчатого лука, посыпьте солью и перцем. Сверните изделие рулетом, перевяжите ниткой и на 1-2 минуты опустите в кипящее растительное масло до образования румяной корочки. Вынув, потушите печень в небольшом количестве бульона с добавлением лука и кореньев. Подайте блюдо холодным, нарезав тонкими кольцами.

Плов с гречневой крупой

100 г гречневой крупы, 150 г баранины, 1 луковица, 1 столовая ложка томата-пюре, 10 г маргарина, соль.

Баранину нарежьте кусками по 20—40 г, обжарьте, залейте бульоном или водой, посолите, добавьте томат-пюре, пассерованный репчатый лук и тушите.

Гречневую крупу поджарьте до светло-коричневого цвета, всыпьте в кипяток и варите до тех пор, пока она не набухнет. Излишек воды слейте, крупу соедините с бараниной и тушите под крышкой до готовности.

Гуляш с яблоками

500 г говядины, 1 луковица, 3 яблока, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки томата-пюре, лавровый лист, соль, перец.

В горшочке разогрейте жир, положите в него нарезанное маленькими кубиками мясо, добавьте муку, соль, перец, перемешайте, закройте крышкой и потушите 15—20 минут.

Затем туда же добавьте горячую кипяченую воду, чтобы мясо было полностью закрыто, и тушите до полуготовности. Очищенные от кожицы и семян яблоки обжарьте в масле. Отдельно обжарьте лук вместе с томатом-пюре. Положите в горшочек с мясом подготовленные яблоки и лук, лавровый лист и тушите все до готовности.

Свинина с яблоками

200 г свинины, 1 столовая ложка топленого сала, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, 1/2 стакана мясного бульона, 2 крупных свежих яблока, 1 стакан риса, соль, зелень петрушки.

Вырезку с удаленными сухожилиями нарежьте ломтиками поперек волокон, отбейте тяпкой и нарубите маленькими брусочками. Поджарьте мясо на сале, добавьте в него мелко

нашинкованный репчатый лук и, помешивая, продолжайте жарить, пока лук не станет светло-золотистого цвета. После этого мясо с луком посыпьте мукой, предварительно слегка обжаренной на сковороде, и перемешайте.

Яблоки очистите от кожицы и семян, нарежьте маленькими кубиками, залейте крепким бульоном и варите около 5 минут на сильном огне. Затем положите эту смесь в горшочек, добавьте жареное мясо, посолите, хорошенько перемешайте и тушите до полной готовности.

Подайте блюдо с гарниром из рассыпчатой рисовой каши. Сверху украсьте его зеленью петрушки.

Печень в горшочке

500 г печени, 15 клубней картофеля, 1 1/2 стакана мясного бульона, 2 луковицы, 5 столовых ложек жира, 1 столовая ложка томата-пюре, соль, зелень укропа.

Печень очистите от пленок, помойте, нарубите маленькими кусочками и обжарьте на жире. Картофель очистите, нарежьте кубиками и также обжарьте на жире, отдельно от печени. Лук мелко нарубите и пассеруйте на жире с добавлением томата-пюре. Все подготовленные продукты сложите в горшочек в следующей последовательности: печень, картофель, лук. Посолите, залейте бульоном, закройте крышкой и поставьте тушить. Перед подачей к столу посыпьте измельченной зеленью укропа.

Печень с грибами

300 г печени, 100 г сухих грибов, 1/2 стакана растопленного сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 5-6 клубней картофеля, 1-2 луковицы, соль.

Печень промойте, очистите от пленок, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте в кипящем масле, не добавляя соль. Сухие грибы промойте, замочите на несколько часов в холодной воде и сварите их в этой же воде. Бульон процедите. Грибы выньте, нарежьте соломкой и обжарьте в кипящем масле вместе с нарезанным кольцами луком до тех пор, пока лук не станет золотистого цвета.

Картофель нарежьте кубиками, слегка обжарьте на масле. Печень, грибы, лук и картофель сложите в глиняный горшочек, залейте грибным бульоном, посолите, добавьте сметану и тушите до готовности.

Блюда из птицы

Курица в горшочке

300 г куриных грудок, 100 г шампиньонов, 1 сладкий перец желтого цвета, 2 помидора, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 150 г риса, 2 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки зеленого горошка, 50 г сыра, карри, соль, перец.

Шампиньоны и перец нарежьте полосками, помидоры натрите на крупной терке. Лук и чеснок очистите, лук нарежьте полукольцами, а чеснок измельчите.

На дно горшочка положите рис, затем слоями выложите овощи, в середину поместите по несколько кусков куриного филе.

Добавьте специи, соль, посыпьте горошком, тертым сыром, залейте бульоном и накройте крышкой, поставьте в разогретый духовой шкаф и тушите до готовности.

Отварная курица с пряностями

1 тушка курицы, 1 луковица, 1 лавровый лист, имбирь и куркума на кончике ножа, соль.

Подготовленную тушку курицы положите в кипящую подсоленную воду. Доведите до кипения и снимите пену.

Добавьте в бульон мелко нарезанный лук и пряности. После закипания бульона убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите в течение 30 минут.

Голубцы с мясом птицы

Для голубцов: 100 г мяса птицы, 150 г белокочанной капусты, 20 г рубленого репчатого лука, 10 г сливочного масла, 20 г риса, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для соуса: 30 г сметаны, 5 г пшеничной муки, 100 г мясного бульона, соль.

С кочана капусты срежьте несколько листьев, положите их на 10 минут в подсоленный кипяток, выньте, охладите и срежьте утолщенные стебли. На каждый лист капусты аккуратно уложите мясной фарш и заверните в форме колбасок. Подготовленные голубцы обжарьте на сковороде с маслом, уложите в кастрюлю, залейте сметанным соусом и 25—30 минут тушите в духовке.

Фарш приготовьте следующим образом: сырое мясо дважды пропустите через мясорубку, после чего обжарьте на сковороде с маслом, добавьте 1 столовую ложку отварного риса, сырое яйцо,

мелко нарубленный, спассе-рованный на масле лук и соль. Все тщательно перемешайте.

Для приготовления соуса в бульоне, охлажденном до 40—50° С (1/3 стакана), размешайте просеянную муку так, чтобы не было комков.

В оставшийся бульон положите сметану, соль, доведите до кипения, влейте смесь из бульона и муки и варите соус при постоянном помешивании на слабом огне около 10 минут. Готовый соус процедите через марлю и прокипятите.

Галки рыбные

200 г филе рыбы, 1 луковица, 1 столовая ложка крахмала, 3 столовые ложки молока или воды, перец, соль, зелень.

Филе рыбы пропустите через мясорубку вместе с луком, добавьте крахмал, соль, перец, молоко или воду и перемешайте. Массу разделайте в виде клецек и отварите их в соленой воде. Готовые галки посыпьте зеленью.

Блюда из овощей и грибов

Драчена картофельная со свининой

5 клубней картофеля, 10 г шпика, 2 луковицы, сода на кончике ножа, 100 г свинины, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, перец, соль, 1/3 стакана муки.

Сырой картофель измельчите на терке, соедините с мукой, солью, перцем, содой, луком, жаренным со шпиком, мелкими кусочками обжаренной свинины и тщательно все перемешайте. Массу выложите на противень, смазанный жиром, и запеките. Подайте драчену в горячем виде, полив растопленным сливочным маслом.

Зразы картофельные

5 клубней картофеля, 100 г говядины, 2 луковицы, 30 г шпика, соль.

Половину нормы сырого картофеля измельчите на терке, остальной отварите в мундире, затем очистите, протрите, смешайте с сырым тертым картофелем и посолите. Сделайте из массы лепешки и начините их фаршем из вареного мяса и пассерованного лука, придавая форму зраз. Жарьте зразы на сале до образования румяной корочки. Подайте с салом.

Картофель по-селянски

4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 100 г свинины.

Для соуса: 2 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки растопленного маргарина, лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Нарезанные кубиками картофель, репчатый лук, морковь, свинину обжарьте, уложите в горшочек. Томат-пюре смешайте с маргарином, добавьте лавровый лист, перец, соль. Получившимся соусом залейте мясо и овощи и тушите в жарочном шкафу.

Картофлянки

4 клубня картофеля, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 10 г жира, 1 столовая ложка крахмала, 3 столовые ложки сметаны, 10 г сливочного масла, соль, зелень петрушки, перец.

Картофель, отваренный в мундире, очистите, протрите и соедините с картофельным крахмалом и мукой, сливочным маслом, яйцом, солью, перцем. Массу хорошо перемешайте, разделайте на шарики (ромбики или кубики) весом 15—20 г, уложите их на смазанный маслом противень и запеките в жарочном шкафу. Затем полейте сметаной или сливочным маслом и припустите 5-7 минут. При подаче к столу посыпьте зеленью петрушки.

Картофель с творогом

5 – 6 клубней картофеля, 100 г творога, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, соль.

Картофель очистите, отварите, мелко нарежьте, посолите, смешайте со взбитым яйцом и сливочным маслом.

Уложите в смазанную маслом сковороду половину картофеля, затем творог, и сверху – оставшийся картофель, полейте сметаной и выпекайте в духовом шкафу 20—30 минут.

Клецки капустные

1 небольшой вилок белокочанной капусты, 1/2 стакана молока или воды, 50 г сливочного масла, 150 г манной крупы, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, 25 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец, зелень.

Белокочанную капусту нашинкуйте, залейте молоком или водой с добавлением масла и припустите до готовности на

слабом огне. Не прекращая нагрева, всыпьте манную крупу и проварите до загустения.

Охладив массу до температуры парного молока, добавьте яйца, соль, сахар и перец, раскатайте на обсыпанной панировочными сухарями доске колбаску толщиной 3 см и нарежьте клецки. Опустите их в подсоленный кипяток, отварите на слабом огне и обжарьте на масле в жарочном шкафу. Подайте со сметаной, посыпав рубленой зеленью.

Капуста брюссельская, жаренная в тесте

1 вилок брюссельской капусты, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 4 столовые ложки белого соуса, 4 столовые ложки томатного соуса, 4 столовые ложки кляра, перец черный молотый, соль.

Вареную брюссельскую капусту обсушите на салфетке и нарубите ножом (не очень мелко). Нарезанный лук пассеруйте в масле, не подрумянивая, добавьте в капусту.

Посолите по вкусу, залейте белым соусом, посыпьте черным перцем и хорошо перемешайте.

Из полученной смеси сформуйте маленькие шарики величиной с кочешок сырой брюссельской капусты, обмакните их в жидкое пресное тесто (кляр) и жарьте во фритюре до образования румяной корочки. Подайте горячими с томатным соусом.

Свекла фаршированная

1 свекла, 50 г мяса, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сметаны, панировочные сухари, перец, соль.

Свеклу отварите и очистите от кожицы. Ложкой в корнеплоде сделайте выемку и заполните ее фаршем из отварного мяса, заправленного пассерованным луком, перцем и солью. Обсыпьте панировочными сухарями и, сбрызнув маслом, запеките свеклу в жарочном шкафу до готовности. Подайте со сметаной.

Тушеный шпинат со сметаной

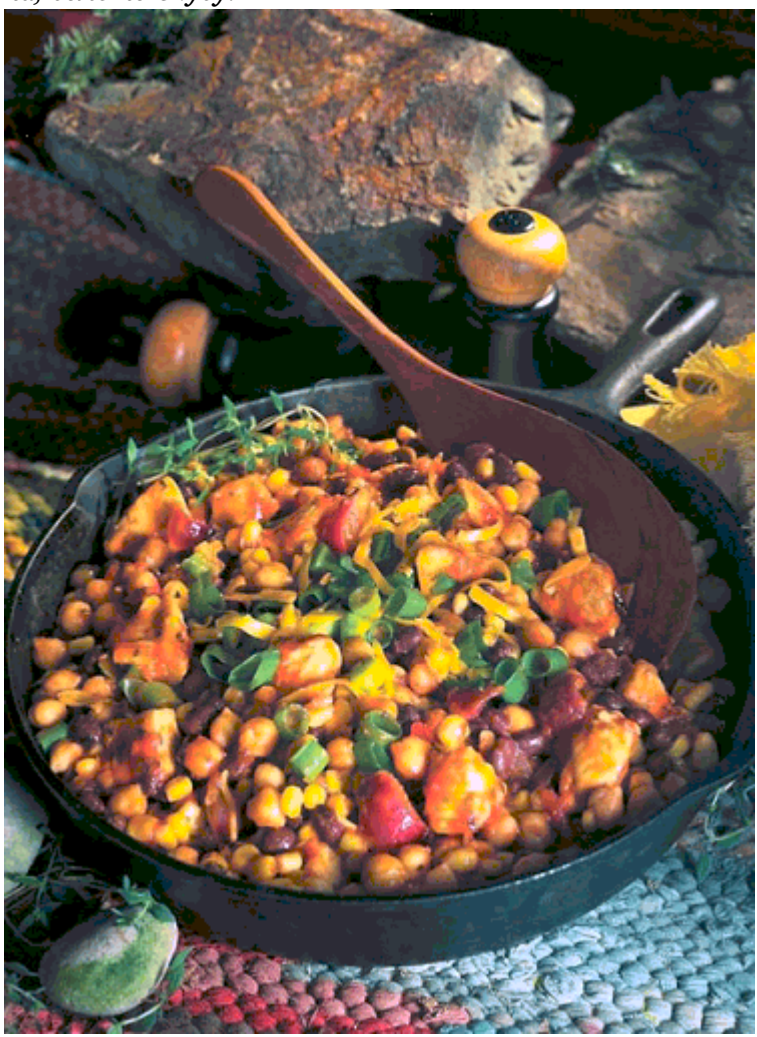
400 г свежезамороженного шпината, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки муки, 1 стакан сметаны, корица, черный молотый перец, соль.

Шпинат нарежьте небольшими кусочками и положите в

кастрюлю. Добавьте лук, нарезанный кольцами, и масло. Прогревайте овощи в микроволновой печи на средней мощности 6-7 минут. Затем всыпьте муку, перемешайте, добавьте сметану, специи, посолите и еще раз перемешайте. Прогревайте в печи на максимальной мощности 5-7 минут.

Грибы тушеные

400 г грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа, соль по вкусу.



Грибы очистите, промойте, нарежьте небольшими кусочками и положите в кастрюлю. Посолите, добавьте масло и прогрейте 7 – 9 минут под закрытой крышкой на максимальной мощности в микроволновой печи. Подайте к столу с мелко нарезанной

зеленью укропа. Можете приготовить это блюдо в духовом шкафу или на плите.

Грибы с сыром

300 г грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 кусок свежего белого хлеба, 2 столовые ложки тертого сыра, черный молотый перец, соль, зелень укропа.

Помойте грибы и вырежьте ножки. Лук, чеснок и ножки грибов мелко нарежьте.

Растопите в кастрюле масло, добавьте накрошенный хлеб, лук, чеснок и ножки грибов, посолите, поперчите.

Перемешайте и прогрейте в микроволновой печи на максимальной мощности 3-4 минуты. Наполните фаршем шляпки грибов и прогрейте еще 3-5 минут, затем посыпьте тертым сыром и запеките. Готовые грибы украсьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Данное блюдо вы можете приготовить и в глубокой сковороде на обыкновенной плите.

Грибы, запеченные с картофелем

200 г грибов, 3-4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сметаны, 2-3 столовые ложки воды, черный молотый перец, соль, зелень укропа.

Подготовленные грибы нарежьте мелкими кусочками, картофель – кубиками, а лук – кольцами. Выложите подготовленные овощи и грибы в кастрюлю, посолите, поперчите, влейте масло. Прогрейте в микроволновой печи 6-7 минут на максимальной мощности. Перемешайте, влейте воду, закройте кастрюлю крышкой и прогрейте 6-8 минут. Влейте сметану и, не перемешивая, прогрейте еще 8-10 минут. Подавайте блюдо к столу с мелко нарезанной зеленью укропа.

Грибы с ветчиной

300 г грибов, 100 г ветчины, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, имбирь, черный молотый перец, соль, зелень укропа.

Грибы нарежьте кусочками, лук – кольцами, ветчину – соломкой. Лук обжарьте в масле, добавьте грибы, пряности, посолите, закройте крышкой и прогрейте массу на сильном огне в течение 5-10 минут. Добавьте ветчину, перемешайте и потушите

еще 10—15 минут. Подайте к столу с зеленью укропа.

Грибы с луковой подливкой

1 кг грибов, 5 столовых ложек растительного масла, соль, 200 мл сметаны, 3 луковицы.

Грибы тщательно вымойте, очистите, удалите ножки и откиньте на дуршлаг, дав стечь воде. Положите грибы на разогретую сковороду с маслом, посолите и жарьте на медленном огне, постоянно помешивая, в течение 15 минут.

Приготовьте соус: в тушенный в масле лук влейте сметану и, помешивая, вскипятите смесь. Готовые грибы залейте соусом и подайте к столу.

Голубцы с грибами

200 г грибов, 1 вилок капусты, 1 морковь, 1/2 стакана сметаны, 1 луковица, 1 стакан томатного сока, красный молотый перец, соль, зелень укропа, 2 столовые ложки растительного масла.

Капусту помойте и тушите в глубокой кастрюле на сильном огне в течение 5-10 минут. Снимите большие листья, остальную

капусту нашинкуйте. Лук и грибы мелко нарежьте, морковь натрите на терке. Положите в кастрюлю грибы, лук, добавьте 1 столовую ложку сметаны и прогрейте смесь на плите до загустения. Затем добавьте морковь, капусту, перец, посолите, все перемешайте и тушите в течение 10—15 минут в сковороде с раскаленным маслом.

Заверните приготовленный фарш в капустные листья, выложите голубцы в кастрюлю, залейте оставшейся сметаной, томатным соком (при необходимости добавьте небольшое количество воды) и тушите на среднем огне в течение 15—20 минут. Подавайте голубцы к столу с мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из шпината

400 г шпината, 1 желток, 1/2 стакана белого вина, мускатный орех, черный молотый перец, соль, 1 столовая ложка сливочного масла.

Шпинат нарежьте и тушите в микроволновой печи под закрытой крышкой 8-10 минут на максимальной мощности. Затем натрите шпинат на терке так, чтобы получилось пюре. Добавьте вино, пряности и посолите. Блюдо смажьте маслом, выложите на него полученную смесь, залейте ее взбитым желтком и прогревайте в микроволновой печи в течение 2 —

3 минут на максимальной мощности. Можно подать шпинат как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу.

Славянская запеканка

5 клубней картофеля, 1 кабачок, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 1/2 стаканасливок, 1/2 стакана тертого сыра, тертый мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу.

Очищенный картофель нарежьте соломкой, а кабачок – кружочками. Смазанное маслом дно формы посыпьте измельченным чесноком, выложите картофель и кабачок, чередуя слои так, чтобы верхний слой был из картофеля, посолите и поперчите. В отдельной посуде взбейте яйцо со сливками, добавьте мускатный орех и вылейте приготовленный соус на овощи. Посыпьте тертым сыром. Форму накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 15—20 минут.

Блюда из круп

Гречневая каша с грибами

2/3 стакана гречневой крупы, 2 стакана воды, 100 г грибов, соль по вкусу.

Грибы помойте, нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю и прогревайте 5-7 минут на максимальной мощности. Долейте воду, всыпьте предварительно замоченную гречневую крупу, перемешайте, посолите и варите 5 минут на максимальной мощности. Затем прогревайте кашу еще 5-6 минут на средней мощности. Готовой каше дайте отстояться 10 минут и подавайте к столу. Сварить такую кашу можно и обычным способом (то есть на плите).

Пшенная каша с тыквой

1 стакан пшена, 1 1/2 стакана воды, 300 г тыквы, соль.

Тыкву помойте, очистите и удалите семена. Мякоть разрежьте на куски, положите в кастрюлю, залейте водой и тушите 3-4 минуты на полной мощности. Пшено помойте, засыпьте в кастрюлю с тыквой, посолите и хорошо перемешайте. Варите кашу 3-4 минуты на максимальной мощности под закрытой крышкой. Затем еще раз перемешайте и варите 7-9 минут на средней мощности. Дайте каше постоять в течение 10 минут.

Рис с шампиньонами

1 стакан риса, 2 стакана воды, 200 г шампиньонов, 2 столовые ложкирастительного масла, 1 столовая ложка сливок, черный молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Шампиньоны очистите, помойте, нарежьте, положите в кастрюлю, залейте маслом и тушите 6-8 минут. Добавьте промытый рис, перец, влейте бульон, посолите, закройте кастрюлю крышкой и прогревайте на максимальной мощности в течение 5-6 минут. Затем все перемешайте и варите на средней мощности еще 4-5 минут.

Добавьте сливки, снова перемешайте и прогревайте 2-3 минуты на максимальной мощности. Подайте к столу с мелко нарезанной зеленью или как гарнир.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ

Изделия из теста

Дзяд

1 стакан молока, 700 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан сахара, 100 г топленого масла, 4 желтка, лимонная кислота, соль, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 1 стакан яблочного варенья, 50 г изюма, 50 г фиников.

Замесите дрожжевое тесто, дайте ему подойти, поделите на две части, раскатайте пласты. Один пласт уложите на смазанный маслом противень, положите начинку и накройте вторым пластом. Начинку приготовьте так: в подогретое яблочное варенье добавьте изюм, нашинкованные финики, смесь остудите. Смажьте пирог яйцом, выпекайте на среднем огне в жарочном шкафу.

Копытки

3 клубня картофеля, 100 г муки, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан мясного бульона, сода на кончике ножа, соль.

Сырой картофель измельчите на терке и соедините с солью, мукой, содой. Тесто вымесите, раскатайте, нарежьте кусочками по 2-3 см и пеките их в духовке. Перед подачей к столу на 10—15 минут копытки опустите в горячий мясной бульон, затем отбросьте на дуршлаг. Подайте с жареным луком.

Оладьи с яблоками

60 г муки, 1 яблоко, 1 яйцо, 5 столовых ложек молока, 1 столовая ложка сахара, 5 г дрожжей, 10 г маргарина, соль.

В молоке растворите сахар, соль, дрожжи, добавьте муку и яйцо, тесто вымесите, оставьте в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто обомните. Яблоко, очищенное от кожицы и сердцевины, нарежьте мелкими ломтиками и положите в тесто перед жареньем.

Перепеча

700 г муки, 1 1/2 стакана молока, 1 столовая ложка сахара, 50 г дрожжей, 4 яйца, 100 г сливочного масла, соль, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Из дрожжей, теплого молока, соли, сахара замесите опару. Когда опара подойдет, влейте в нее растертые желтки и столько же взбитых в пену белков, постепенно всыпьте муку и, влив растопленное масло, вымесите тесто до появления пузырьков. Из поднявшегося теста сформуйте 4 тонкие лепешки, выпекайте их в смазанной маслом и посыпанной панировочными сухарями форме.

Пирожки картофельные с капустой

4 клубня картофеля, 1 яйцо, 1 столовая ложка муки, соль.

Для фарша: 1 небольшой вилок белокочанной капусты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Картофель отварите, горячим пропустите через мясорубку, добавьте соль, муку, яйцо и перемешайте. Свежую капусту нарубите и пожарьте на противне в масле, затем посолите, добавьте пассерованный лук, сырое яйцо и перемешайте. Картофельную массу разделайте на круглые лепешки, заверните в них капустный фарш, сформуйте пирожки полукруглой формы, обваляйте их в муке и обжарьте. Подавайте в горячем виде с маслом.

Картофельные вареники с клубникой

Для теста: 5-6 клубней картофеля, 1 яйцо, 1/2 стакана муки, соль по вкусу, 50 г сливочного масла.

Для начинки: 200 г свежей клубники, 3 столовые ложки сахара.

Клубнику тщательно вымойте, обсушите и очистите от чашелистиков. Ягоды поместите в глубокую чашку и засыпьте сахаром.

Картофель очистите от кожуры и отварите в подсоленной воде. Приготовьте пюре, добавьте в него яйцо, муку, посолите и все тщательно перемешайте. Из полученного теста вылепите колбаску и нарежьте ее кружочками, каждый из которых раскатайте в небольшой пласт. На кружки теста выложите начинку и слепите вареники. Опустите их в кипящую подсоленную воду и варите 3 минуты, не закрывая крышкой. Готовые вареники выложите на тарелку, полейте растопленным

сливочным маслом и подайте к столу горячими.

Десерты

Батончики творожные

500 г творога, 3 яйца, 200 г сметаны, 200 г сахара, 150 г муки, 30 г сливочного масла, сода и соль на кончике ножа.

В протертый творог введите муку, яйца, сметану, сахар, соду, соль и тщательно все перемешайте. Массу раскатайте в пласт толщиной 1 см, нарежьте полосками длиной 10 и шириной 2 см и обжарьте их во фритюре. Подайте, полив растопленным сливочным маслом.

Драники с брусничным сиропом

5-6 клубней картофеля, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, соль, сода на кончике ножа.

Для сиропа: 50 г брусники, 50 г сахара, вода.

Сырой тертый картофель соедините с пшеничной мукой, солью, содой, массу перемешайте и сразу же выпекайте оладьи. Подайте их с брусничным сиропом, положив в него ягоды.

Чернослив в молоке

1 стакан молока, 10 крупных ягод чернослива, 1 столовая ложка сахара.

Чернослив промойте, залейте кипящим молоком и оставьте в нем на час. Затем всыпьте сахар, перемешайте, поставьте в теплый жарочный шкаф и держите при невысокой температуре до тех пор, пока на молоке не появится румяная пенка.

Яблоки, печенные с брусникой

3 свежих яблока, 2 столовые ложки сахара, 50 г брусники, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Из яблок удалите сердцевину, в образовавшееся углубление положите бруснику, смешанную с сахаром, и запеките. Подайте, посыпав сахарной пудрой.

Кисель белорусский

400 г овсяной муки или геркулеса, 1 стакан сахара, 100 г ягод (клюквы, черники, земляники и др.), вода.

Овсяную муку или геркулес разведите холодной водой и дайте хорошо закиснуть, затем процедите через сито и заварите густой кисель. Разлейте по формочкам и остудите. Готовый кисель полейте ягодным сиропом.

НАПИТКИ

Кисель с жженым сахаром

1 л молока, 1 столовая ложка жженого сахара, вода, 1/2 стакана сахара, 1/8 стакана крахмала.

Вскипятите молоко. Приготовьте столовую ложку жженого сахара, разведите его в небольшом количестве воды и влейте в кипящее молоко. Добавьте сахар, крахмал и доведите до кипения.

Кисель из овса с тыквой

1 стакан овсяной крупы, 300 г тыквы, 1 морковь, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка меда, 4 стакана воды, соль.

Тыкву очистите от кожицы и семян и пропустите через мясорубку, добавьте крупу, натертую на крупной терке морковь, влейте горячую подсоленную воду. Смесь быстро доведите до кипения, варите 5-6 минут, затем настаивайте без нагревания 20—30 минут. Отвар (кисель) процедите, приправьте медом, сливочным маслом и подайте к столу.

Кисель из щавеля

600 г щавеля, 100 г сахара, 40 г крахмала, 1,5 л воды, соль.

Щавель помните, мелко нарежьте и потушите в небольшом количестве воды. Тушеный щавель протрите через сито, добавьте остальную воду, сахар и варите несколько минут. Крахмал разведите в холодной воде и влейте в щавель. Все снова перекипятите.

ГЛАВА 3. УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

Среди славянских пользуется широкой известностью украинская кухня. Она давно получила распространение далеко за пределами Украины, а некоторые блюда украинской кухни, например борщи и вареники, вошли в меню международной кухни.

Формирование украинской национальной кухни следует отнести к середине XVIII века, так как до этого времени отграничить ее от родственных польской и белорусской довольно затруднительно.

Объясняется же столь позднее самоопределение украинской кухни тем, что сам процесс складывания украинской нации и государства был очень длителен и сложен.

После монголотатарского нашествия на Киевскую Русь Украина испытала агрессию литовских, венгерских, польских феодалов, в результате чего различные части территории ее входили в состав разных государств (Литвы, Польши, Венгрии, Румынии).

Поскольку отдельные украинские территории были долгое время разобщены, общеукраинская кухня создавалась крайне медленно, лишь после объединения украинского народа. В XVII веке в состав России вошли Левобережная Украина, Киев, в конце XVIII века – Правобережная Украина. С конца XVIII века в южной части Украины – Причерноморье и Новороссии – появились выходцы из южных губерний России.

Таким образом, к середине XIX века сформировалась в основном территория Украины, большая часть украинской нации была воссоединена и получила возможность консолидироваться в одном государстве.

Это значительно облегчило создание и распространение характерных особенностей общеукраинских блюд, хотя различия между блюдами Полтавщины и Волыни, Буковины и Харьковщины, Подолья и Закарпатья сохранились до наших дней.

Позднее формирование украинской кухни обусловило целый ряд ее особенностей. Во-первых, она была создана на базе уже сложившихся в каждой из региональных частей Украины элементов кулинарной культуры. Во-вторых, несмотря на то что эти элементы были весьма разнородны, украинская кухня оказалась на редкость цельной, даже несколько односторонней как по отбору характерного национального пищевого сырья, так и по принципам его кулинарной обработки.

В-третьих, в национальную украинскую кухню не вошли

традиции древнерусской кухни, связь с которой была утрачена после монголотатарского нашествия.

Это отличает украинскую кухню от русской и белорусской, где древние традиции, хотя и видоизменялись, но тем не менее сохранялись в течение многих веков.

Кроме того, украинская кухня вобрала в себя некоторые приемы немецкой, венгерской, татарской и турецкой кухни. Например, блюдо турецкой кухни дюш-вара превратилось в знаменитые украинские вареники, характерное для немецкой кулинарии измельчение продуктов выразилось в приготовлении различных фаршей.

Отбор пищевых продуктов обусловлен как природными, так и социально-экономическими и даже политическими условиями. Так, в противовес туркам, которым религия запрещала употреблять в пищу свинину, казаки положили в основу своего рациона свиное сало и отказались от баклажан – истинно «басурманского» блюда.

Украинской кухне свойственно обильное использование яиц, которые служат не только и не столько для приготовления самостоятельного блюда – разного рода «яэшен», сколько для таких же непременных, как и сало, добавок в мучные и фруктовые (сладкие) блюда.

Весьма характерно для украинской кухни обилие мучных изделий, причем излюбленными видами теста являются простое пресное, пресное полувытяжное, заварное пресное, пресное сдобное.

В мучных блюдах почти исключительно используется пшеничная мука, реже гречневая в сочетании с пшеничной, а из круп популярностью пользуется пшено, а также рис.

Наряду с мучными изделиями, важная роль отводится овощам. Их употребляют в виде гарниров к жирной мясной пище или подают как самостоятельные блюда с салом. Из овощей на первом месте стоит, конечно, свекла, которую употребляют не только в свежем, но и в квашеном виде. Так, из квашеной свеклы готовят борщи с осени до весны, то есть большую часть года.

Для украинской кухни характерно также употребление бобовых – бобов, чечевицы и, особенно, фасоли (но только не в стручках). Бобовые широко используются в качестве добавок к различным овощам. Из других предпочитаемых овощных культур следует назвать морковь, тыкву, кукурузу, картофель и помидоры.

Из пряностей и приправ используются преимущественно лук, чеснок, укроп, тмин, анис, мята, любисток, дудник, чабер, красный перец, из привозных пряностей – лавровый лист, черный перец и корица (для сладких блюд).

ЗАКУСКИ

Бутерброды и другие закуски

Горячие бутерброды по-украински

4 ломтика белого хлеба, 4 кусочка сала с прожилками мяса, 1 луковица, красный молотый перец по вкусу.

Лук очистите и нарежьте кольцами. На каждый кусок хлеба положите по ломтику сала и несколько колечек лука. Посыпьте бутерброды красным перцем и прогревайте в течение 1 минуты в духовом шкафу или микроволновой печи.

Бутерброды с мясной пастой

4 ломтика хлеба, 200 г жареного или вареного мяса, 2-3 вареных яйца, 50 г сливочного масла, 5 перышек зеленого лука, зелень, соль.

Сваренное до готовности или тщательно прожаренное мясо пропустите через мясорубку, также измельчите сваренные вкрутую яйца. В полученную массу добавьте нашинкованный зеленый лук, посолите и разотрите с размягченным сливочным маслом. Намажьте пасту на хлеб и украсьте бутерброды веточками зелени.

Многослойные бутерброды из помидоров, сыра и сала

4 помидора, 200 г сыра, 50 г сала с прожилками, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, базилик, перец, черный молотый соль по вкусу.

Сало, лук и чеснок измельчите и обжарьте на растительном масле. Помидоры разрежьте поперек на 3 части, посолите и поперчите. Сыр нарежьте кусочками толщиной 1 см.

Противень накройте фольгой, выложите на нее близко друг к другу нижние части помидоров, сверху поместите лук, сало, сыр и измельченный базилик, затем положите средние части помидоров и начинку, все закройте верхней частью помидоров. Поместите противень с помидорами в разогретую до 200° С духовку на 15 минут.

Бутерброды с сельдью

8 ломтиков хлеба, 200 г филе малосольной сельди в маринаде, 50 г творога, 50 г сыра, 1 огурец, 1-2 помидора, оливки, зелень, укропа.

На каждый ломтик хлеба намажьте творог, затем положите кусочек сельди, посыпьте натертым на крупной терке сыром и уложите сверху в желаемом порядке измельченные овощи, зелень и разрезанные пополам оливки.

Кукурузные лепешки с паштетом

1 стакан кукурузной муки, 1/2 стакана воды, сахар, соль по вкусу, 1 баночка печеночного паштета.

Из муки, воды, сахара и соли замесите тесто, разделите его на несколько частей, каждую из которых раскатайте в лепешку и испеките на решетке над углями или в духовом шкафу. Готовые лепешки намажьте паштетом, подержите несколько минут в горячей духовке или на решетке и горячими подайте к столу.

Бутерброды с рыбным фаршем

8 ломтиков хлеба, 3-4 столовые ложки сливочного масла, 3-4 столовые ложки растительного масла, 6-7 столовых ложек соленого рыбного фарша, 1 банка майонеза, 3 зубчика чеснока, веточки петрушки.

Обжарьте ломтики хлеба с обеих сторон на растительном масле и дайте остыть. Чеснок измельчите, натрите им ломтики хлеба с одной стороны, сверху намажьте сливочным маслом, положите слой рыбного фарша, полейте майонезом и украсьте веточками петрушки.

Бутерброды «Полевые»

4 ломтика черного хлеба, 1 яблоко, 2 столовые ложки творога, 2 чайные ложки сметаны, 2 чайные ложки сахарной пудры, 1/2 чайной ложки корицы, 4 чайные ложки сливочного масла.

Яблоко очистите, сердцевину удалите, мякоть натрите на терке и смешайте с творогом, сахарной пудрой и корицей. Куски хлеба смажьте маслом и выложите на них подготовленную смесь. Запеките бутерброды в духовом шкафу, перед подачей к столу полейте каждый бутерброд сметаной.

Бутерброды со свининой

4 ломтика белого хлеба, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 нежирных свиных шницеля, 1 помидор, 1 луковица, 4 ломтика сыра, красный молотый перец, соль, базилик.

Каждый шницель разрежьте вдоль на две части, поперчите, посолите и прогревайте в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 30 секунд. Затем выложите мясо на смазанные маслом куски хлеба, сверху положите дольки помидора, кольца лука и ломтики сыра, поперчите. Запеките полученные бутерброды в горячей духовке, перед подачей на стол украсьте веточками базилика.

Бутерброды с беконом и горчицей

4 ломтика белого хлеба, 4 кусочка бекона, 4 ломтика сыра, 4 чайные ложки сливочного масла, красный молотый перец, 1 чайная ложка горчицы, зелень петрушки и укропа.

Хлеб намажьте маслом и горчицей, положите сверху бекон, сыр и поперчите. Поместите на несколько минут в микроволновую печь или разогретую духовку и прогревайте до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Готовые бутерброды можно украсить измельченной зеленью петрушки и укропа.

Потапцы с салом

1 кг ржаного хлеба, 200 г сала, 10 г чеснока.

Хлеб нарежьте небольшими тоненькими ломтиками, корку натрите чесноком. На сковороду с поджаренным салом положите подготовленный хлеб, обжарьте с обеих сторон до золотистого цвета. На стол подавайте с кусочками поджаренного сала.

Закуска аппетитная

40 г сычужного сыра, 1 яйцо, 25 г майонеза, 5 г зелени.

Измельченный на крупной терке сычужный сыр соедините с рублеными яйцами и заправьте майонезом. При подаче украсьте яйцом и зеленью.

Паштет из печени со свининой

500 г говяжьей печени, 200 г жирной свинины, 100 г шпика, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки бульона, 200 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 2 яйца, 8 черных ягод можжевельника, черный молотый перец, зелень, 20 г

растительного масла, соль.

Поджарьте нарезанную кусками и обвалянную в муке печень с луком. Жирную свинину, морковь и лук нарежьте кусочками, положите в кастрюлю и тушите до тех пор, пока свинина не станет мягкой. Охлажденное мясо с овощами и печень два раза пропустите через мясорубку, разотрите с маслом, введите взбитые яйца, растертые ягоды можжевельника, посолите и поперчите. Добавьте к этой массе бульон, все тщательно перемешайте и положите мелко нарезанный шпик. Дно формы для паштета выстелите тонко нарезанными кусочками шпика, посередине положите приготовленную из печени массу, обложите ее шпиком и поместите блюдо на 20—30 минут в духовку. Готовый паштет остудите, перед подачей на стол форму немного подогрейте в горячей воде и опрокиньте на мелкую тарелку. Украсьте паштет кружочками вареного яйца, моркови и зеленью.

Паштет грибной

2 стакана отварных или маринованных грибов, 1 луковица, 2 яйца, 1 ломтик сыра, 40 г сливочного масла, 2 столовые ложки густой сметаны, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Грибы, лук и сыр пропустите через мясорубку, сваренные вкрутую яйца мелко нарежьте и смешайте с приготовленным фаршем. Поперчите, посолите, заправьте сметаной и сливочным маслом, украсьте измельченной зеленью.

Заливные блюда, студни

Поросенок заливной с лимоном

1 поросенок, 2 моркови, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 лимон, 2 яйца, пряности, соль по вкусу.

Поросенка отварите в соленой воде с кореньями, охладите, разрежьте на небольшие куски, уложите в формы, сверху украсьте кружочками лимона и моркови. В бульон добавьте пряности, сырые яйца, все перемешайте, вскипятите, процедите и разлейте по формам со свининой. Готовую закуску поставьте на холод для застывания.

Поросенок заливной в мясном желе

1 молочный поросенок, 2 яйца, 1 лимон, 2 свежих огурца, зеленый лук, зелень петрушки, 400—500 мл готового мясного

желе, 100 г соуса с хреном, перец черный молотый, соль по вкусу.

Поросенка отварите до готовности с солью и перцем, остудите и нарубите порционными кусками. Готовое мясное желе налейте в глубокое блюдо и поместите на некоторое время в холодильник.

Как только желе застынет, выложите на него куски вареного поросенка и украсьте их кружочками сваренных вкрутую яиц, огурцов, лимона, листьями петрушки, зеленым луком. Сверху полейте полузастывшим желе. После того как кусочки прилипнут друг к другу, залейте все блюдо таким образом, чтобы оно было полностью покрыто желе. Подайте заливное к столу с соусом из хрена.

Заливные рулеты из ветчины

500 г ветчины, 200 г сыра, 1/2 банки майонеза, 3-4 зубчика чеснока, 300—400 г готового мясного желе, 3 яйца, 1 морковь, 1 пучок зелени петрушки.

На блюдо налейте тонкий слой желе. Нарежьте нежирную ветчину ломтиками и уложите их на слой застывшего желе. Закрепите украшения из овощей и яиц (полейте желе и дайте застыть). Нарежьте ломтики ветчины прямоугольной формы и отбейте их. Натрите сыр, морковь, добавьте чеснок, заправьте массу майонезом и все перемешайте. Положите массу на ломтики ветчины, сверните их в виде рулетов. Украсьте яйцом, зеленью, залейте мясным желе.

Грудинка свиная заливная

500 г свинины (грудинки без костей), 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 100 г желе, 1 свежий помидор, 1 свежий огурец, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо вымойте, очистите от пленки, жира, удалите остатки воды (дайте ей стечь или промокните салфеткой), обмакните в сырое яйцо, посолите, добавьте перец на кончике ножа. Сначала слегка обжарьте подготовленное мясо на сливочном масле, затем примерно 40—50 минут потомите в духовке. Готовое мясо охладите, нарежьте кусочками и выложите на широкое плоское блюдо. Сверху поместите нарезанные кружочками помидор и огурец, залейте майонезом, смешанным с желе.

Заливные колобки из свинины

500 г свинины, 1 морковь, корень петрушки или сельдерея, 2 яйца, 1 луковица, 10 г желатина, 200 мл бульона, 20—30 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, перец черный молотый, лавровый лист, соль.

Отварите мясо с кореньями и лавровым листом, отделите от костей, вместе с поджаренным луком дважды пропустите через мясорубку. Добавьте сметану, соль, перец, растертое добела сливочное масло. Сформуйте небольшие шарики. Бульон процедите, вылейте туда размоченный в холодной воде желатин и доведите массу до кипения.

Небольшую порцию горячего бульона вылейте в форму, остудите, положите туда вареную морковь, нарезанную в виде разных фигурок, кружочки сваренных вкрутую яиц. Сверху уложите мясные шарики, залейте их бульоном и поставьте на холод.

Зельц свиной с языком

1 свиная голова, говяжий язык, говяжий желудок, размолотые корица, гвоздика и мускатный орех, 200 г фисташек, 1 кг рубленого шпика, перец, соль.

Срежьте с головы мясо, вместе с языком нарежьте небольшими кусочками и перемешайте. Добавьте в полученную мясную массу размолотые корицу, гвоздику и мускатный орех, очищенные и нарезанные фисташки, рубленый шпик, посолите, поперчите. Начините фаршем желудок и варите несколько часов на среднем огне. Готовый продукт достаньте из кастрюли и в горячем виде положите под гнет, чтобы, остывая, зельц принял расплюснутую форму.

Судак заливной с майонезом

700 г судака, 70 г белого хлеба, 3 столовые ложки майонеза, 30 г желатина, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, маслины, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки растительного масла.

Сначала приготовьте прозрачное желе и желе с майонезом. Желатин замочите в холодной кипяченой воде. В процеженный рыбный бульон добавьте желатин, помешивая, доведите до кипения и охладите. Часть бульона смешайте с майонезом, остальное желе оставьте прозрачным.

Мясо рыбы отделите от костей, белый хлеб замочите в

молоке, лук слегка обжарьте на растительном масле. Все продукты соедините и дважды пропустите через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями. В полученную массу добавьте соль, перец по вкусу, мелко нарезанный чеснок и хорошо взбейте.

На фольгу, полиэтиленовую пленку или смазанный растительным маслом пергамент выложите подготовленную массу, сверните ее рулетом и перевяжите крепкой ниткой (шпагатом). Варите в подсоленной воде с луком и петрушкой в течение 1-2 часов, охладите, не вынимая из бульона.

На блюдо вылейте часть прозрачного желе, в него положите рулет, нарезанный круглыми ломтями, и залейте до половины прозрачным желе. Затем добавьте желе с майонезом с таким расчетом, чтобы контур ломтей рулета слегка просматривался.

Подготовленный рулет охладите, нарежьте порционными кусками и украсьте их измельченной зеленью петрушки, фигурками из вареной моркови и маслинами. Сверху все залейте прозрачным желе и поставьте блюдо на несколько часов в холодильник.

Холодец из судака

2 кг филе судака, 1 банка майонеза, 100 мл сливок, 2 сваренных вкрутую яйца, зеленый горошек, 1,5 л желе, 2-3 соленых огурца, красный маринованный сладкий перец, 2 луковицы, острый перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Для приготовления этого холодца можете использовать филе не только судака, но и другой рыбы: трески, морского окуня и т. д. Филе отварите, пропустите через мясорубку.

В полученный фарш добавьте майонез, сливки, зеленый горошек, острый перец, соль, мелко нарубленные яйца, половину нормы желе, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, все перемешайте и поставьте на холод для застывания.

Загустевшую массу выложите на фольгу или целлофановую пленку, сверните в виде рулета и вновь поставьте на холод.

Когда изделие полностью застынет, разверните его и нарежьте порционными кусками или ломтиками по своему усмотрению.

Каждый кусок (порцию) украсьте маринованным красным перцем, бланшированным репчатым луком и огурцами. Сверху покройте оставшимся желе и поставьте на холод.

Студень свиной оригинальный

2 свиные ножки, 1 свиная голова, 0,7 л белого виноградного вина, 30 мл столового уксуса, 7-8 луковиц, по 3-4 горошины душистого перца и звездочки гвоздики, изюм, вареная морковь, 2 сваренных вкрутую яйца, соль по вкусу.

Из свиной головы удалите мозги, субпродукты и ножки обработайте обычным способом, вымочите и разрубите на куски. Подготовленные продукты залейте водой, поставьте на сильный огонь и варите в течение 15 минут, затем переложите в специальный горшочек и остудите.

Добавьте вино, уксус, воду, положите целиком луковицы, перец, гвоздику, соль, доведите всю массу до кипения и поставьте томиться в духовку. В результате мясо будет легко отделяться от костей. В форму положите изюм, ломтики сваренных вкрутую яиц, фигурки, вырезанные из вареной моркови. Сверху разместите мясо, залейте его процеженным бульоном и остудите.

Холодец быстрого приготовления

600 г ветчины, 500 г ветчинного мусса, 150 г сливок, мясное желе, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 красных сладких перца, перец красный молотый, зелень петрушки, соль.

Широкими тонкими ломтиками нарежьте ветчину. На каждый ломтик положите ветчинный мусс, заверните трубочкой, украсьте сверху кружочками вареного яйца, красным перцем, зеленью петрушки, залейте мясным желе и поставьте в холодильник.

Перед подачей на стол нарежьте холодец кусочками. Для приготовления ветчинного мусса ветчину пропустите 2-3 раза через мясорубку. Полученную массу протрите через сито и хорошо взбейте деревянной лопаткой или миксером. Добавьте взбитые сливки, молотый перец, сливочное масло, соль, тщательно перемешайте и поставьте в холодильник.

Салаты

Варя гуцульская

500 г свеклы, 300 г фасоли, 250 г чернослива, 100 г подсолнечного масла, перец, соль по вкусу.

Свеклу отварите, мелко нарежьте. Отдельно отварите фасоль и чернослив. Чернослив измельчите и перемешайте с фасолью и свеклой. Блюдо посолите, добавьте подсолнечное масло и перец.

Салат из сельди с овощами

1 соленая сельдь, 1 банка майонеза, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 свекла, 1 яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень.

Сельдь выпотрошите, отделите филе и нарежьте небольшими кусочками. Ровным слоем выложите рыбу в селедочницу и смажьте майонезом. Мелко нарубите лук и выложите на слой рыбы. Полейте его растительным маслом. Отварите картофель, остудите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Выложите на лук и смажьте майонезом.

Отварите морковь и свеклу, остудите их, снимите кожицу и натрите их на крупной терке. Выложите на слой картофеля морковь, смажьте майонезом, затем положите свеклу и тоже смажьте майонезом. Отварите яйцо, остудите его, очистите от скорлупы и нарежьте кружочками. Украсьте салат дольками яйца и зеленью.

Салат «Украинский»

150 г вареного мяса, 120 г окорока или рулета, 120 г вареного языка, 1 вареный клубень картофеля, 1 свекла, 1/2 соленого огурца, 30 г маринованных грибов, 1/2 банки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки.

Вареное мясо, окорок или рулет, отварной язык нарежьте мелкими кусочками. Картофель, свеклу, очищенный от кожицы огурец и маринованные грибы нарежьте кубиками.

Продукты соедините, заправьте майонезом и выложите готовый салат в глубокую посуду. Перед подачей на стол украсьте салат зеленью петрушки и яйцом.

Салат из моркови и огурцов

3-4 моркови, 3 огурца, 2 столовые ложки измельченного укропа, 1/2 стакана сметаны, соль и сахар по вкусу.

Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке. Огурцы очистите и нарежьте полукольцами. Затем все перемешайте, добавьте укроп, сметану, соль и сахар по вкусу.

Салат с гусиным мясом, ветчиной и овощами

20 г свеклы, 25 г свежей капусты, 1 яблоко, 10 г майонеза, 20 г ветчины, 85 г филе жареного гуся, 1 огурец, 1 помидор, 1/4 яйца, зелень петрушки, 0,1 г лимонной кислоты, соль по вкусу.

Очищенную вареную свеклу, свежую белокочанную капусту, яблоко нарежьте соломкой. Капусту перетрите с солью, отожмите, смешайте с яблоком, свеклой и заправьте майонезом и лимонной кислотой.

Салат украсьте кусочками ветчины, гусиного мяса, яйца, огурца, помидора и зеленью петрушки.

Салат из кукурузы

1 банка консервированной или 1 початок свежей вареной кукурузы, 3 вареных клубня картофеля, 3 свежих огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, соль, зелень петрушки, укропа и базилика.

Картофель, огурцы и яйца нарежьте мелкими кубиками. Лук нарежьте полукольцами. Все компоненты перемешайте, добавьте кукурузу, посолите и заправьте сметаной.

Салат украсьте веточками петрушки и мелко нарезанной зеленью укропа и базилика.

Салат из моркови с хреном

3-4 моркови, 1 столовая ложка хрена, 1 кислое яблоко, 1 луковица, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки гранатового сока, 1/2 стакана майонеза, укроп, зелень петрушки.

Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке. Хрен и лук натрите, неочищенное яблоко нарежьте мелкими кубиками. Затем все перемешайте, заправьте майонезом, добавьте сахар и сок граната. Выложите в салатницу горкой и украсьте зеленью укропа и петрушки.

Салат из моркови с чесноком

3-4 моркови, 4-5 зубчиков чеснока, 1/2 стакана сметаны или майонеза, 1/2 чайной ложки сахара, соль, зелень петрушки.

Морковь очистите, вымойте и натрите на терке. Добавьте растертый с солью и сахаром чеснок, полейте сметаной или майонезом и перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте кружочками моркови и веточками зелени.

Салат из гороха с овощами

1 стакан вареного гороха, 3 репы, 2 моркови, 1 луковица, 5 столовых ложек сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Репу и морковь очистите, сварите и нарежьте кубиками. Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками и обдайте кипятком.

Отдельно отварите горох, посыпьте солью, черным молотым перцем. Все перемешайте.

Готовый салат полейте сметаной, сверху украсьте вырезанными с помощью фигурного ножа из репы и моркови фигурками.

Салат из белой фасоли с сыром

1/2 стакана белой фасоли, 100 г твердого сыра, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, зелень петрушки, соль, сахар, уксус по вкусу.

Фасоль замочите на 3-4 часа в холодной воде, после чего отварите до мягкости в той же воде и откиньте на дуршлаг.

В готовую фасоль добавьте мелко нарезанный репчатый лук, растительное масло, смешанное с уксусом, соль, сахар и все перемешайте. Перед подачей на стол салат посыпьте натертым на

крупной терке сыром и измельченной зеленью петрушки.

Салат из фасоли и ветчины

1 банка консервированной фасоли, 1 луковица, 200 г ветчины или колбасы, 2 помидора, 1 стакан майонеза, 50 г твердого сыра, зелень петрушки для украшения.

Фасоль нарежьте небольшими кусочками, смешайте с нарезанной соломкой ветчиной.

Добавьте натертый на крупной терке сыр. Репчатый лук мелко нарубите, помидор нарежьте мелкими кусочками.

Затем все перемешайте, полейте майонезом и выложите в салатницу. Сверху салат украсьте кружочками помидоров и веточками петрушки.

Салат из фасоли с луком

1/2 стакана фасоли, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец, зелень кинзы или петрушки по вкусу.

Фасоль отварите, откиньте на дуршлаг, остудите и выложите в салатницу. Затем посыпьте солью, перцем, мелко нарезанным обжаренным луком, заправьте растительным маслом и перемешайте. Сверху салат можете украсить зеленью кинзы или петрушки.

Салат из фасоли с помидорами

1 стакан вареной фасоли, 3-4 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка петрушки, соль по вкусу.

Помидоры нарежьте ломтиками, соедините с отваренной фасолью, посолите, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки. Готовый салат заправьте растительным маслом.

Салат из фасоли с чесноком

1 кг зеленой стручковой фасоли, 5 зубчиков чеснока, 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки фруктового уксуса, 2 помидора, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Фасоль вымойте и отварите в подсоленной воде. Готовую фасоль откиньте на дуршлаг, остудите, уложите в салатницу и залейте соусом. Соус можно приготовить следующим образом:

растительное масло смешайте с фруктовым уксусом, добавьте перец, мелко нарезанную зелень укропа, натертый чеснок. Сверху салат можете украсить кружочками помидоров и зеленью укропа.

Салат из хрена с огурцом

1 корень хрена, 3 яйца, 1 свежий огурец, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка сахара, 1/2 пучка зеленого лука, зелень петрушки и укропа.

Хрен натрите на мелкой терке, добавьте сахар и оставьте на 1 час. Затем добавьте мелко нарубленные, сваренные вкрутую яйца, нарезанный кубиками огурец, измельченный зеленый лук и зелень петрушки и укропа. Салат заправьте сметаной и выложите в салатницу.

Салат из свеклы с капустой

2 свеклы, 1/3 вилка белокочанной капусты, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Вымытую свеклу испеките в духовке, остудите. Нашинкуйте свежую белокочанную капусту, посолите и разотрите руками, смешайте с нарезанной печеной свеклой. Затем добавьте сахар, разведенный водой лимонный сок и заправьте салат растительным маслом.

Салат из свеклы с картофелем и фасолью

3 свеклы, 3 клубня картофеля, 1/2 стакана белой фасоли, 1 стручок сладкого перца, зелень.

Для заправки: 1 столовая ложка растительного масла, соль, перец, уксус по вкусу.

Картофель отварите в кожуре и очистите. Свеклу испеките и также очистите от кожицы. Затем нарежьте продукты маленькими кубиками, смешайте с вареной белой фасолью и сладким перцем, нарезанным кольцами. Все перемешайте и залейте заправкой. Выложите салат в салатницу, украсьте сладким перцем и зеленью.

Салат из помидоров и яиц

3-4 помидора, 2 яйца, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Для соуса: 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка уксуса, 1 чайная ложка готовой

горчицы, соль по вкусу.

Помидоры и сваренные вкрутую яйца нарежьте кружочками, сложите в салатницу, посолите, посыпьте перцем и полейте соусом, приготовленным путем смешивания растительного масла с сахаром, уксусом, горчицей и солью. Готовый салат перед подачей на стол украсьте измельченной зеленью петрушки.

Салат из свеклы, моркови и яблок

1 свекла, 1 морковь, 2 яблока, 1/2 корня сельдерея, 3 столовые ложки растительного масла, сок 1/2 лимона, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.

Сырую свеклу средней величины, сырую морковь, очищенные яблоки и корень сельдерея натрите на крупной терке.

Полученную смесь заправьте растительным маслом с добавлением сока лимона, посолите и поперчите по вкусу. Все перемешайте, уложите в салатницу и украсьте зеленью петрушки.

Салат из свеклы с огурцами

2 свеклы, 2 соленых огурца, 2 свежих огурца, зеленый лук, 1/2 банки майонеза, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками. Добавьте мелко нарезанные свежие и соленые огурцы, зеленый лук, сахар. Салат заправьте майонезом и посолите.

Салат из свеклы, огурцов и редиса

2-3 свеклы, 1-2 свежих огурца, 1 пучок редиса, 1/2 банки майонеза, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, алыча.

Сырую свеклу вымойте, очистите, натрите на крупной терке. Добавьте нарезанные соломкой огурцы и редис и нарезанную дольками алычу. Затем все перемешайте, залейте майонезом, посыпьте зеленью петрушки и рубленым чесноком.

Салат из свеклы с черносливом и рисом

2 свеклы, 1/2 стакана чернослива, 2 столовые ложки риса, 1/2 стакана сметаны, сахар, зелень, соль по вкусу.

Свеклу испеките, очистите от кожицы, нарежьте соломкой или ломтиками, добавьте нарезанную мякоть чернослива, сваренный и охлажденный рис. Салат заправьте сметаной, сахаром, солью, посыпьте зеленью и подайте к столу.

Салат из помидоров, риса и сельдерея

2 помидора, 1/2 стакана риса, 1 столовая ложка растительного масла, зелень сельдерея, зеленый салат.

Помидоры нарежьте кружочками, добавьте мелко нарезанную зелень сельдерея. Все перемешайте, заправьте растительным маслом. Затем добавьте вареный рассыпчатый рис, выложите салат в салатницу и украсьте листьями зеленого салата.

Салат из помидоров с рисом и яйцом

3-4 помидора, 3 столовые ложки риса, 2 свежих огурца, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, черный перец, соль по вкусу.

Рис отварите в подсоленной воде. Помидоры вымойте, срежьте верхушки, удалите ложкой семена и нарежьте мякоть кубиками. Так же нарежьте свежие огурцы и яйца, сваренные вкрутую.

Продукты перемешайте, заправьте солью, черным перцем, нарезанной зеленью петрушки. Затем все полейте майонезом. Салат выложите на блюдо, украсьте ломтиками помидоров, дольками вареных яиц и зеленью петрушки.

Салат из соленых огурцов с арбузом

2-3 соленых огурца, 2 яйца, 100 г соленого арбуза, 1 корень сельдерея, 3 столовые ложки растительного масла, 1/3 стакана маринованного винограда, зелень.

Огурцы нарежьте кубиками, сельдерей натрите на крупной терке, сваренные вкрутую яйца мелко нарубите. Добавьте соленый арбуз, нарезанный крупными ломтиками, все хорошо перемешайте. Салат заправьте растительным маслом, украсьте мелко нарезанной зеленью и маринованным виноградом.

Салат из редьки со свеклой

1 черная редька, 1 свекла, 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Редьку и свеклу очистите, залейте на 30 минут холодной водой. Затем натрите на крупной терке, посолите и заправьте смесью из уксуса и растительного масла.

Салат из редьки и лука

3-4 редьки, 1 луковица, 2 столовые ложки столового уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Редьку очистите от кожицы, обдайте кипятком, нарежьте соломкой, добавьте мелко нарезанный репчатый лук. Салат заправьте растительным маслом, пережаренным с красным молотым перцем и уксусом, добавьте соль по вкусу. Затем салат выложите в салатницу и посыпьте рубленой зеленью.

Салат из редиса с творогом и морковью

1 пучок редиса, 1 морковь, 1/2 стакана творога, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка растительного масла, 1 яблоко, 1 луковица, зелень петрушки и соль по вкусу.

Редис нарежьте небольшими кубиками, добавьте натертую на крупной терке морковь, мелко нарезанное яблоко, мелко нарубленный репчатый лук. Все перемешайте, заправьте творогом, смешанным с молоком и растительным маслом. Сверху посыпьте зеленью петрушки и посолите по вкусу.

Салат из кабачков с хреном

1 кабачок, 1 луковица, 1 столовая ложка натертого хрена, зелень петрушки, 4 столовые ложки майонеза.

Кабачок очистите и натрите на крупной терке. Затем майонез смешайте с нашинкованным репчатым луком, натертым хреном и измельченной зеленью петрушки. Полученной массой заправьте кабачок и украсьте зеленью.

Салат из кукурузы и помидоров

1/2 среднего вилка капусты, 1 стакан консервированной кукурузы, 3 клубня картофеля, 2 помидора, соль, сахар, растительное масло, веточки зелени.

Капусту нашинкуйте, добавьте соль, сахар и перетрите руками. Картофель отварите в мундире до готовности, очистите и нарежьте кубиками, также как и помидоры. Все перемешайте, добавьте кукурузу. Заправьте салат растительным маслом и выложите в глубокую салатницу. Украсьте зеленью.

Салат из белокочанной капусты с вишнями и сливами

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 2-3 яблока, 3-4 сливы, 5-6 вишен, сок 1/2 лимона, растительное масло, сахар по вкусу.

Нашинкуйте капусту, очистите от кожуры яблоки и вырежьте сердцевину. Натрите их на крупной терке. Нарежьте сливы и добавьте вишни без косточек. Все перемешайте, посыпьте сахаром, добавьте сок лимона и заправьте растительным маслом. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте вишнями и дольками яблок.

Салат из квашеной капусты с ветчиной и фундуком

400 г квашеной капусты, 2 кислых яблока, 200 г ветчины, 1 стакан жирной сметаны, 6 веточек петрушки, 2 столовые ложки измельченного фундука, 1 болгарский перец, зеленые листья салата, соль, сахар.

Квашеную капусту откиньте на дуршлаг, чтобы сок стек, затем переложите в глубокую миску.

Яблоки очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и нарежьте тонкими дольками или большими кубиками. Для того чтобы яблоки не потемнели, сразу смешайте их с капустой. Ветчину нарежьте соломкой и добавьте к капусте. Перец вымойте, разрежьте на две половины, вырежьте сердцевину с семенами и нашинкуйте мякоть.

Петрушку нарубите, добавьте орехи, влейте сметану и хорошо перемешайте до образования однородной массы. Все перемешайте, посолите и добавьте сахар по вкусу. На широкое блюдо выложите листья салата, а на них – овощную смесь. Перед подачей на стол украсьте веточками петрушки.

Салат из тыквы с солеными огурцами

1 небольшая тыква, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1-2 помидора, черный молотый перец, уксус, соль по вкусу, зелень петрушки.

Тыкву очистите, нарежьте небольшими кубиками и отварите в подсоленной воде. Затем воду слейте, тыкву соедините с огурцами, нарезанными кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Добавьте измельченный репчатый лук и все перемешайте. Салат заправьте уксусом, солью, молотым перцем и растительным маслом. Сверху салат посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из тыквы с луком

1/2 часть тыквы, 1 луковица, 1 столовая ложка натертого

хрена, 1/2 банки майонеза, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, перец, соль, горчица по вкусу.

Очищенную тыкву натрите на крупной терке, добавьте натертые на мелкой терке репчатый лук, хрен и мелко нарезанную зелень, все перемешайте. Салат заправьте майонезом и горчицей, посыпьте перцем и посолите.

Зеленый салат со сметаной и яйцом

4-5 кочешков зеленого салата, 1 свежий огурец, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка уксуса, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Листья зеленого салата вымойте, нарежьте и сложите в миску. Добавьте сваренное вкрутую, нарезанное тонкими ломтиками яйцо. Все перемешайте, посолите по вкусу, заправьте сметаной, уксусом. Готовый салат выложите в салатницу, украсьте кружочками свежих огурцов, посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Салат из репчатого лука с растительным маслом

2-3 луковицы, 2-3 яблока, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 3 столовые ложки растительного масла, петрушка, укроп, соль по вкусу.

Репчатый лук нарежьте полукольцами, добавьте очищенные и натертые на крупной терке яблоки. Картофель отварите в кожуре, очистите и нарежьте мелкими кубиками.

Затем все перемешайте вместе с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, выложите в салатницу и заправьте майонезом, приготовленным из яичного желтка, соли и растительного масла. Готовый салат можете украсить дольками вареного яйца и зеленью.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Горячие супы

Борщ украинский простой

500 г говядины, 1/4 кочана капусты, 4 клубня картофеля, 1 крупная свекла, 25 г свиного сала, 25 г сливочного масла, 1/2 стакана томатной пасты или 2 помидора, 1/2 стакана сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки сахара, 3 лавровых листа, 4-5 зубчиков чеснока, 3 горошины душистого перца, 5-6 горошин черного перца, 1 столовая ложка зелени петрушки.

Свеклу потушите с уксусом, частью сала (или с жиром, снятым с поверхности бульона), сахаром и томатной пастой. Лук, морковь, корень петрушки, нарезанные соломкой, обжарьте на сливочном масле. Картофель и капусту варите в бульоне 15 минут, затем добавьте к ним подготовленную свеклу и коренья, варите еще 10 минут, добавьте масло и пряности, а затем заправьте борщ зеленью петрушки и чесноком, тертыми с салом. Перед подачей на стол заправьте сметаной.

Борщ киевский

250 г говядины, 250 г баранины, 1/4 кочана капусты, 4 клубня картофеля, 1 крупная свекла, 1/2 л свекольного кваса, 2 столовые ложки фасоли, 2 кислых яблока, 2-3 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столоваяложка мелко нарезанного сала, 1-2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка зелени петрушки, 1 чайная ложка зелени сельдерея, 3 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, 1/4 чайной ложки красного перца, 1/2 головки чеснока.

Для свекольного кваса: 1/2 кг черного хлеба, 1,5 л воды, 6 свекол.

Приготовьте квас, для чего хлеб нарежьте кусочками, залейте его водой, положите очищенную и нарезанную ломтями свеклу, дайте настояться 2 дня (днем на солнце, ночью в теплом месте). На третий день процедите. После этого квас будет готов для употребления в борщ.

Говядину опустите в кипяток, залейте свекольным квасом и сварите бульон. Затем отдельно потушите: свеклу вместе с бараньей грудинкой, нарезанной мелкими кусками; помидоры на

растительном масле; лук, морковь, корень петрушки.

Отварите в бульоне до полуготовности капусту и картофель, добавьте тушеные овощи и варите еще 10—15 минут, заправьте вареной фасолью, а в самом конце – растертым с нутряным салом чесноком и нарезанной зеленью петрушки.

Борщ полтавский

600 г гуся или утки, 1 свекла, 1/4 кочана капусты, 3 клубня картофеля, 50 г сала, 25 г сливочного масла, 1 стакан гречневой крупы, 1/2 стакана томатной пасты или 2-3 помидора, 1 морковь, зелень петрушки, 1-2 луковицы, 1 столовая ложка уксуса, 2-3 лавровых листа, 1 головка чеснока, 5 горошин черного перца, зелень, 0,5 стакана сметаны, 2 чайные ложки сахара.

Для галушек: 1 яйцо, 1/4 стакана кипятка, 1 стакан муки.

Приготовьте галушки, для чего разведите 1 столовую ложку муки в кипятке, тщательно разотрите ее, охладите, добавьте яйцо, остальную муку и замесите тесто, которое должно быть не круче, чем густая сметана. Тесто берите чайной ложкой и опускайте в кипящую подсоленную воду. Варите галушки до тех пор, пока они не всплывут, затем откиньте на дуршлаг.

Свеклу потушите с уксусом, частью сала (или с жиром, снятым с поверхности бульона), сахаром и томатной пастой.

Лук, морковь, корень петрушки, нарезанные соломкой, обжарьте на сливочном масле. Картофель, капусту и гречневую крупу варите в бульоне 15 минут, затем добавьте к ним подготовленную свеклу и коренья, варите еще 10 минут, добавьте масло, пряности и галушки, а затем заправьте борщ зеленью петрушки и чесноком, тертыми с салом. Перед подачей на стол заправьте сметаной.

Борщ львовский

1 кг костей (мозговых), 2 крупные свеклы, 5 клубней картофеля, 2-3 сосиски, 2 луковицы, 2 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 1 морковь, 1 столовая ложка сливочного масла или 50 г сала, 1-2 чайные ложки сахара, 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 столовая ложка зелени петрушки, 1/2 стакана сметаны.

Приготовьте костный бульон. Свеклу отварите до полуготовности в кожуре, затем очистите, нарежьте соломкой и тушите с томатом-пюре и уксусом 20—30 минут на масле. Морковь, лук, петрушку пассеруйте отдельно. В бульон положите

картофель, затем свеклу и остальные коренья, пряности и сахар. В почти готовый борщ добавьте обжаренные на сливочном масле или сале сосиски, нарезанные маленькими кусочками. Перед подачей добавьте сметану.

Борщ зеленый с рыбой

700 г рыбы, 60 г картофеля, 80 г зелени салата, щавеля, шпината, 15 г моркови, 10 г корня петрушки, 10 г корня сельдерея, 20 г лука репчатого, 10 г масла сливочного, 20 г сметаны, 60 г свеклы, 1 яйцо, 5 г сахара, 2 яичных желтка, зелень укропа, соль по вкусу.

Подготовленное филе рыбы (аргентина, зубан, луфарь, макрурус, капитан, треска) отварите. Молодую морковь, корень петрушки и сельдерея, молодую свеклу, репчатый лук нарежьте соломкой, сложите в сотейник, добавьте сливочное масло, рыбный бульон и тушите в течение 15—20 минут. Зеленый салат, щавель, шпинат тщательно промойте, положите в дуршлаг, обдайте кипятком и нарежьте соломкой. В кипящий рыбный бульон положите нарезанный дольками картофель, варите при слабом кипении 10 минут, добавьте подготовленную зелень, варите еще 5 минут, затем введите тушеные овощи, соль, сахар, доведите до кипения и снимите с огня. Желтки взбейте со сметаной, влейте в борщ и размешайте. В тарелку с борщом положите отварную рыбу, мелко нарезанное, сваренное вкрутую яйцо, сметану и посыпьте измельченным укропом.

Борщ гетманский

80 г говядины, 30 г лука репчатого, 25 г моркови, 100 г свеклы, 80 г капусты белокочанной, 80 г картофеля, 50 г фасоли, 50 г баклажанов, 10 г сметаны, 10 г растительного масла, зелень петрушки и укропа, специи, соль по вкусу.

Покромку или грудинку залейте холодной водой, добавьте репчатый лук, лавровый лист и на большом огне доведите до кипения. Затем мясо выньте, нарежьте порционными кусками, а бульон процедите, посолите и доведите до кипения. В кипящий бульон заложите подготовленные куски мяса, шинкованную свеклу и варите до полуготовности. Добавьте нарезанный дольками картофель и шинкованную капусту. За 15 минут до готовности введите пассерованную морковь, сваренную отдельно фасоль и тушенные с растительным маслом свежие или консервированные баклажаны, предварительно протертые через

сито. При подаче борщ заправьте сметаной и посыпьте рубленой зеленью.

Борщ киевский с грибами

60 г сушеных грибов, 300 г картофеля, 1/2 кочана капусты, 100 г свеклы, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 2 стакана свекольного кваса, 1 чайная ложка пшеничной муки, по 1/2 стакана томата-пасты и сметаны, 100 г сливочного масла, 2 желтка, 5 горошин черного перца, лавровый лист, соль, зелень петрушки, сахар.

Для свекольного кваса: 1/2 кг черного хлеба, 1,5 л воды, 6 свекол.

Приготовьте квас. Для этого нарежьте хлеб кусочками, залейте его водой, положите очищенную и нарезанную ломтями свеклу, дайте настояться

2 дня (днем на солнце, ночью в теплом месте). На третий день процедите. После этого квас будет готов для употребления.

Предварительно замоченные сушеные грибы отварите до готовности, бульон процедите, грибы мелко нарежьте. Свеклу нарежьте соломкой и потушите с грибным бульоном. В кипящий грибной бульон положите нарезанные капусту и картофель, варите 15 минут. Затем добавьте пассерованные с томатом-пастой коренья и лук, грибы, поджаренную на масле и разведенную грибным бульоном муку, дайте покипеть 5 минут, влейте свекольный квас с сахаром, посолите, добавьте специи и доведите до готовности. При подаче на стол в тарелку с борщом положите сметану, смешанную с сырыми желтками, посыпьте зеленью петрушки.

Капустняк украинский

1 кг свинины, 1 кг квашеной капусты, 600 г картофеля, 100 г лука, 100 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г сливочного масла, 50 г муки, 100 г сала, 250 г сметаны, 50 г чеснока, 50 г зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Свинину отварите до готовности, нарежьте кусочками, а бульон процедите. Квашеную капусту посеките и потушите до готовности. Лук, морковь, петрушку пассеруйте на сливочном масле, добавьте пассерованную муку, разведенную бульоном. В процеженный бульон положите нарезанный картофель, квашеную капусту, пассерованные овощи, сало, растертое с чесноком, луком и зеленью петрушки, добавьте соль, перец и варите до

готовности. Подавая на стол, в тарелку положите сметану.

Кулеш

6 клубней картофеля, 1/2 стакана пшена, 150 г сала, 2-3 луковицы, 1 столовая ложка зелени петрушки, 1,5-2 л воды, 2 чайные ложки соли.

В кипящую подсоленную воду засыпьте пшено, сварите до готовности, добавьте нарезанный мелкими кубиками картофель, который варите еще 30 минут, затем заправьте кулеш мелко нарезанным и пережаренным на сале луком, образовавшимися при этом шкварками, зеленью петрушки и кипятите еще 5 минут.

Кулешик из цветной капусты

800 г цветной капусты, 500 г картофеля, 2 стакана молока, 4-5 стаканов воды, 2-3 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

3/4 взятой для приготовления кулешика цветной капусты варите в 4 стаканах подсоленной воды вместе с очищенным и нарезанным ломтиками картофелем в течение 15—20 минут. Сваренные продукты протрите, залейте горячим молоком и доведите до кипения. При подаче на стол кулешик заправьте сливочным маслом и в тарелку положите небольшие, ранее отобранные кочешки капусты, сваренные в подсоленной воде.

Кулешик фасолевый

500 г фасоли, 50 г моркови, 50 г корня петрушки, 600 г молока, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Фасоль вымойте, залейте холодной водой и оставьте на 6-8 часов. Затем отварите, добавьте измельченные морковь и петрушку. Смесь протрите через сито, влейте горячее молоко, посолите, доведите до кипения и заправьте сливочным маслом.

Огуречник фасолевый

300 г фасоли, 100 г соленых огурцов, 300 г картофеля, 100 г лука, 100 г сливочного масла, 500 г огуречного рассола, 200 г сметаны или сливок, 2 желтка, соль, 5 горошин черного перца, лавровый лист, зелень петрушки, сметана.

Фасоль вымойте, замочите в холодной воде, затем отварите и отвар слейте. В отвар долейте воду, положите картофель и варите

до полуготовности. Затем добавьте нарезанные соленые огурцы, пассерованный лук, вареную фасоль, лавровый лист, перец, огуречный рассол и посолите. Сняв с огня, огуречник заправьте желтками, растертыми со сливками или сметаной. Подавайте на стол с зеленью петрушки и сметаной.

Стыранка закарпатская

500 г пшеничной муки, 3 яйца, 50 г воды, 10 г соли, 1,5 л молока, 50 г сахара, 100 г сливочного масла.

Из муки, яиц, соли и воды замесите крутое тесто. Натрите его на терке так, чтобы стыранка не слипалась. В кипящее молоко положите стыранку, соль, сахар и варите до готовности, пока тесто не всплывет. В конце варки добавьте сливочное масло.

Юшка грибная с фасолью

5-6 сушеных грибов, 12 свежих грибов, 1 стакан фасоли, 500 г картофеля, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 л воды, соль по вкусу.

Грибы промойте, залейте холодной водой и варите до готовности. Сваренные грибы выньте из бульона, промойте, нарежьте, а в процеженный бульон добавьте сваренную почти до готовности фасоль вместе с отваром, очищенный и нарезанный дольками картофель, дайте закипеть, положите нарезанные грибы, посолите, отварите до готовности картофеля и заправьте пассерованным на растительном масле луком.

Юшка домашняя с почками

600 г почек, 6 сушеных грибов, 200 г капусты, 500 г картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 соленых огурца, 1 стакан сметаны, желток 1 яйца, 8 столовых ложек сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 8 стаканов смеси грибного бульона и воды, соль, перец по вкусу.

Почки и соленые огурцы подготовьте, как для рассольника. Промытые сушеные грибы залейте холодной водой, отварите до готовности, промойте и нарежьте соломкой.

Грибной бульон процедите, доведите до кипения, положите капусту, нарезанную квадратиками, а после закипания – картофель, нарезанный кубиками, и варите 10—15 минут.

Затем положите нарезанные ломтиками вареные почки, грибы, пассерованные морковь и репчатый лук с мукой,

разведенные бульоном припущенные огурцы и варите 7-10 минут. В конце варки добавьте соль и перец. Перед подачей на стол юшку заправьте свежим желтком, смешанным со сметаной.

Юшка с фасолью и вермишелью

3/4 стакана фасоли, 250 г свинины, 250 г говядины, 100 г вермишели, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 л воды, лавровый лист, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сначала отварите мясо с костями до готовности. Затем мясо выньте и нарежьте порциями, а бульон процедите. Фасоль после замачивания в холодной воде положите в процеженный кипящий бульон и отварите. За 12—15 минут до конца варки положите вермишель, а за 7-10 минут – пассерованные на сливочном масле, нарезанные соломкой морковь, петрушку, лук, посолите и заправьте лавровым листом. При подаче на стол юшку в тарелке посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из куриного фарша

200 г фарша из вареного мяса курицы, 1 л мясного бульона, желтки от

2 сваренных вкрутую яиц, 40 г очищенного миндаля, 1 столовая ложка натертого сухого белого хлеба, соль, специи, молотый мускатный орех.

Налейте в кастрюлю 1 стакан мясного бульона, положите куриный фарш и миндаль, все перемешайте и тщательно взбейте до пастообразного состояния. Добавьте растертые желтки, хлеб, немного мускатного ореха. Влейте в массу оставшийся бульон. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения. Посолите и поперчите по вкусу. Суп подавайте к столу горячим.

Суп с клецками

2 л куриного бульона, 300 г вареного куриного мяса, 100 г муки, 100 г воды, 50 г растительного масла, 3 яйца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу, красный молотый перец.

Вскипятите воду с маслом и солью, всыпьте струйкой и размешайте муку. Когда масса свернется в ком, уберите с огня, поставьте тесто в холодное место на некоторое время, частями введите 2 яйца, взбитые веничком.

Вареное куриное мясо пропустите через мясорубку, добавьте

взбитое яйцо, запустив в бульон. Заварное тесто разделите пополам, в одну половину добавьте мелко нарезанную зелень, в другую – много красного молотого перца. Одна половина теста должна быть зеленого, а другая оранжевого цвета. Чайной ложкой опустите в кипящий бульон небольшие продолговатые клецки, дайте им всплыть. При подаче к столу посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Куриная похлебка с паштетом

1 тушка курицы, 4 стакана воды, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г цветной капусты.

Для паштета: 250 г куриного мяса, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка картофельного крахмала, соль, 3 столовые ложки молока.

Промытую и разрубленную на небольшие куски курицу варите на слабом огне, постоянно снимая пену. Посолите и продолжайте варить. Мелко нарезанные луковицу и морковь подпеките на сухой сковороде, потом опустите в кипящий бульон и варите до готовности. Курицу и овощи выньте, а бульон процедите через марлю, отделите мясо от костей. Опустите в бульон нарезанные морковь, петрушку, розетки цветной капусты, консервированный горошек и варите до готовности.

Отделенное от костей мясо пропустите через мясорубку, добавьте размоченный в молоке хлеб, нарезанный и обжаренный в масле лук, сметану, взбитое яйцо, картофельный крахмал, посолите. Все тщательно перемешайте, уложите в смазанную маслом форму и сверху положите кусочки сливочного масла. Запекайте в разогретой духовке в течение 20 минут. При подаче в готовый суп положите нарезанный в виде квадратиков паштет и посыпьте рубленой зеленью.

Уха наваристая

1 кг рыбной мелочи, 500 г крупной рыбы, 4 стакана воды, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 5 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 чайные ложки лимонного сока или 1/4 лимона, соль, зелень петрушки и укропа.

Мелкую рыбу помойте, сложите в кастрюлю или котелок, добавьте очищенный лук, корни петрушки и сельдерея, лимон или лимонный сок, соль, пряности и варите уху 1 час, до тех пор

пока рыба полностью не разварится. Крупную рыбу очистите, выпотрошите, помойте, удалите кожу и кости и нарежьте порционными кусками. Уху процедите, поставьте на огонь, доведите до кипения, затем опустите в него подготовленные куски рыбы и варите 15—20 минут. Перед подачей к столу посыпьте уху мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Суп «Рыбачка Соня»

Для бульона: 600 г рыбы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 5-7 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 л воды.

Для супа: 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки томатного соуса или 5 свежих помидоров, соль, зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Из корней петрушки и сельдерея, лука, пряностей и воды сварите бульон и процедите его. Рыбу очистите, выпотрошите, промойте, разрежьте на куски и варите в бульоне 15 минут, периодически снимая пену. Лук нарежьте колечками, обжарьте в растительном масле, добавьте муку, закройте крышкой и потушите до мягкости, затем выложите в суп, добавьте очищенный и мелко нарезанный чеснок, томатный соус или помидоры, нарезанные ломтиками, соль и варите еще 10 минут. Перед подачей к столу добавьте в суп мелко нарезанную зелень.

Суп из баранины с горохом

200 г баранины, 1 столовая ложка сала, 4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты или кетчупа, 1/2 стакана гороха, 1 стручок сладкого болгарского перца, 4 стакана воды, соль, красный молотый перец.

Горох залейте водой и оставьте на 2-3 часа. Баранину вымойте и нарежьте небольшими кусочками. Положите мясо и горох в кастрюлю, посолите, поперчите, залейте водой и поставьте на огонь. Как только суп закипит, добавьте сало, лук, болгарский перец и картофель, нарезанные кубиками, а также томатную пасту. Закройте кастрюлю крышкой и варите суп до готовности.

Суп из баранины с соусом

200 г баранины, 1 яйцо, 2-3 клубня картофеля, 1 луковица, 1

морковь, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока или 2-3 дольки лимона, 4 стакана воды, 1 лавровый лист, красный молотый перец, соль по вкусу.

Баранину нарежьте маленькими кусочками, положите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь. Когда вода закипит, снимите пену и запустите в бульон нарезанные кубиками картофель, лук, морковь и измельченный чеснок. За несколько минут до готовности добавьте в суп лавровый лист, соль, молотый перец.

Яйцо взбейте с лимонным соком, добавьте бульон и хорошенько размешайте. Вылейте полученную смесь в суп и сразу же подавайте его к столу. Суп нельзя доводить до кипения, иначе яйцо сварится.

Суп из свинины с фасолью

250—300 г свинины, 1 л воды, 1 стакан фасоли, 5-6 клубней картофеля, 1-2 моркови, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, молотый черный перец, 2 зубчика чеснока, соль, лавровый лист, зелень по вкусу.

Фасоль замочите на 2-3 часа в холодной воде. Затем воду слейте, поместите фасоль в кастрюлю, поварите немного и слейте отвар. Снова залейте фасоль водой и поставьте на огонь. Свинину вымойте, нарежьте небольшими кусочками и положите в кастрюлю с фасолью. Как только бульон закипит, снимите пену, убавьте огонь и варите мясо и фасоль до полуготовности. Добавьте очищенный и нарезанный кубиками картофель, посолите.

Морковь очистите и нарежьте соломкой, лук измельчите, соедините с морковью и обжарьте на растительном масле, выложите в кипящий суп. Добавьте лавровый лист, молотый перец, измельченный чеснок и посыпьте зеленью. Как только суп будет готов, снимите кастрюлю с огня, разлейте ее содержимое по тарелкам и подайте к столу.

Суп «Быстренок»

1 помидор, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 кусочка черного хлеба, красный или черный молотый перец, соль, зелень укропа и петрушки, 4 стакана воды.

Помидор, чеснок, лук, корни петрушки и сельдерея мелко нарубите, посолите, поперчите, положите в кастрюлю с

растопленным маслом и тушите в течение 3 минут. Затем залейте содержимое кастрюли водой и прогрейте еще 5 минут. Готовый суп разлейте по тарелкам, посыпьте мелко нарубленной зеленью и подайте к столу с поджаренным в духовке черным хлебом.

Холодные супы

Борщ криворожский холодный

По 200 г свеклы, картофеля, капусты, 3 столовые ложки фасоли, 50 г сладкого (болгарского) перца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 3 столовые ложки томата-пюре, 1 чайная ложка муки, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 4 столовые ложки сметаны, 2 л воды, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу.

В кипящую воду положите нарезанную соломкой капусту, доведите до кипения, добавьте нарезанный дольками картофель и варите 10—15 минут. После этого в борщ положите вареную фасоль с отваром, нарезанный соломкой сладкий (болгарский) перец, очищенную и нарезанную соломкой свеклу, тушенную с томатом-пюре, уксусом и растительным маслом, пассерованные морковь, корень петрушки, лук с мукой, разведенные небольшим количеством воды, и варите 7-10 минут. Борщ заправьте солью, сахаром, перцем, дайте прокипеть и охладите. При подаче на стол в тарелку с борщом положите сметану и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Борщ роменский холодный

250 г свеклы, по 300 г картофеля, капусты, 3 столовые ложки фасоли, 15 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 луковица, 1 столовая ложка томата-пюре, 3 столовые ложки растительного масла, 1 стакан свекольного кваса, 4 столовые ложки сметаны, 2 л воды, лавровый лист, зелень петрушки или укропа, соль, перец, сахар по вкусу, 1 столовая ложка муки.

Для свекольного кваса: 1/2 кг черного хлеба, 1,5 л воды, 6 свекол.

Приготовьте квас, для чего хлеб нарежьте кусочками, залейте его водой, положите очищенную и нарезанную ломтями свеклу, дайте настояться 2 дня (днем на солнце, ночью в теплом месте). На третий день процедите. После этого квас будет готов для употребления в борщ.

Промытые грибы варите до готовности, выньте из бульона,

промойте и нарежьте соломкой. В кипящий бульон положите нарезанную соломкой капусту, а после закипания – очищенный и нарезанный дольками картофель и варите 10—15 минут. Потом положите печеную, очищенную и нарезанную соломкой свеклу, вареную фасоль с отваром, пассерованные на растительном масле морковь, репчатый лук с томатом-пюре, подготовленные грибы, пассерованную муку, разведенную бульоном, влейте свекольный квас и варите 5-7 минут. Борщ заправьте солью, сахаром, перцем, лавровым листом и охладите. При подаче на стол в тарелку с борщом положите сметану и нарезанную зелень петрушки или укропа.

Борщ селянский холодный

400 г свеклы, 400 г картофеля, 200 г сухофруктов, 200 г свежих огурцов, 2 яйца, 1/2 столовой ложки сахара, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка уксуса, 2 л воды, зелень, соль по вкусу.

Печеную свеклу очистите от кожицы, нарежьте соломкой, сбрызните уксусом, дайте постоять 2-3 часа и варите до готовности. Очищенный картофель нарежьте кубиками и варите до готовности. Сушеные яблоки, сливы и вишни переберите, помойте и варите до готовности в отдельной посуде. Отвары из картофеля и сухофруктов охладите, слейте в одну посуду, положите туда вареные фрукты и картофель, подготовленную сваренную свеклу, нарезанные свежие огурцы и вареные яйца и заправьте солью и сахаром. При подаче на стол в тарелку с борщом положите сметану, нарезанный зеленый лук и зелень укропа.

Мясная окрошка

250 г вареной говядины, 3 огурца, 3 столовые ложки измельченного зеленого лука, 3 яйца, 1 стакан сметаны, соль, сахар, горчица, 1 л кваса, зелень петрушки.

Вареную говядину нарежьте кубиками. Огурцы очистите от кожицы, нарежьте кубиками и смешайте с измельченным луком. Добавьте к этой смеси измельченные белки сваренных вкрутую яиц. Желтки разотрите со сметаной, солью, сахаром и горчицей, добавьте в основную смесь и размешайте. Полученную массу залейте квасом и посыпьте рубленой зеленью петрушки. При отсутствии мяса вы можете воспользоваться нежирной вареной колбасой. Технология приготовления окрошки такая же, как

описано выше.

Похлебка с фасолью и салом

1 стакан консервированной фасоли, 1 луковица, 2 помидора, 50 г копченого сала с прожилками мяса, 50 г копченой колбасы, 2 клубня картофеля, 1-2 столовые ложки подсолнечного масла, 4 стакана воды, зелень укропаи петрушки, соль, красный молотый перец.

Сало нарежьте соломкой, положите в кастрюлю, залейте растительным маслом и прогревайте на сковороде в течение 5 минут. Мелко нарежьте лук, помидоры, картофель, добавьте к салу, закройте крышкой, долейте воды и тушите еще 3-5 минут. Затем положите в кастрюлю фасоль, нарезанную кубиками колбасу, влейте воду, посолите, поперчите, закройте крышкой и варите на среднем огне до готовности. Перед подачей на стол похлебку охладите, разлейте по тарелкам и добавьте в каждую из них мелко нарезанную зелень укропа и петрушки.

Суп со шпинатом и сыром

200 г шпината, 1 луковица, 60 г твердого сыра, 1 столовая ложка топленого масла, 2 стакана молока, соль, красный молотый перец, корица, 50 г воды, 1 столовая ложка муки, 100 г сливочного масла.

Лук нарежьте колечками, поместите в кастрюлю, добавьте масло, немного воды и тушите под закрытой крышкой на сильном огне 3-5 минут. Шпинат мелко нарубите и смешайте с молоком, полученную массу соедините с тушеным луком, заправьте масляно-мучной смесью и варите на среднем огне в течение 10 минут. Добавьте соль, перец, корицу, натертый на крупной терке сыр. Суп подайте к столу охлажденным.

Суп из овощей

1 свекла, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1/2 стакана сушеных грибов, 1 столовая ложка подсолнечного масла, 4 стакана воды, соль, красный молотый перец, зелень укропа и петрушки.

Свеклу испеките в духовке, затем очистите ее и нарежьте брусочками. Морковь, корни петрушки и сельдерея нарежьте кружочками, лук – кольцами. Выложите овощи в кастрюлю, залейте маслом (при необходимости добавьте небольшое

количество воды) и тушите на сильном огне 10—15 минут. Добавьте мелко нарезанные грибы и прогревайте содержимое кастрюли еще 3-5 минут. Долейте воду, посолите, поперчите, закройте кастрюлю крышкой и варите 10—15 минут. Перед подачей на стол суп охладите и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп со сливами

600 г спелых слив, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка картофельной муки, гвоздика, корица, сахар, соль по вкусу, 4 стакана воды.

Сливы переберите, вымойте и, разрезав пополам, удалите косточки. Подготовленные таким образом сливы залейте горячей водой, добавьте корицу, гвоздику и варите все в течение 15 минут на сильном огне. Затем сливы протрите через сито, добавьте сахар, соль и взбитую с картофельной мукой сметану. Все тщательно перемешайте, доведите суп до кипения, охладите и подайте к столу.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясные блюда

Бабка из кролика

1 кг мяса кролика, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 150 г пшеничного хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла.

Для подливы: 5-6 сушеных грибов, 2 луковицы, 1 морковь, 1/2 корня петрушки, 1,5 столовой ложки пшеничной муки, соль по вкусу.

Отделенное от костей мясо нарежьте мелкими кусочками и вместе с размоченным пшеничным хлебом два раза пропустите через мясорубку, добавьте сливочное масло, сметану, яйца и все хорошо вымешайте. Смазанную маслом форму заполните приготовленной массой, затем поставьте в противень с водой и запеките в духовке.

Бабку подайте на стол с грибной подливой, для которой очищенные и мелко нарезанные морковь, лук, петрушку обжарьте вместе с мукой, смешайте с вареными нарубленными грибами, посолите, залейте грибным бульоном и все хорошо проварите.

Баранина, запеченная с фасолью

800 г баранины, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 стакана фасоли, 1,2 стакана сметанно-томатного соуса, 2 столовые ложки сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу.

Баранину промойте, посыпьте солью и перцем, обжарьте на разогретом жире целым куском. Затем нарежьте ломтиками, положите на глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом, обложите вареной фасолью, залейте сметанно-томатным соусом, посыпьте сухарями, полейте маслом и запекайте в духовке 20—30 минут.

Бигус с яблоками

500 г говядины (свинины), 150 г ветчины, 50 г смальца, 800 г белокочанной капусты, 80 г лука репчатого, 200 г яблок, 100 г помидоров, соль, черный молотый перец по вкусу.

Говядину (или свинину) без костей нарежьте кусочками, посыпьте солью, перцем и положите в посуду с разогретым

жиром. На мясо поместите нарезанную тонкими кусочками ветчину, нашинкованную капусту, лук, нарезанный полукольцами, очищенные свежие яблоки и помидоры, влейте бульон и тушите до готовности.

Баранина, тушенная с грибами

600 г баранины, 2-3 столовые ложки смальца или сливочного масла, 2 луковицы, 3 столовые ложки томата-пюре, 20 г сушеных грибов, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1,5 стакана бульона, лавровый лист, соль, черный молотый перец, чеснок по вкусу.

Баранину (лопатку, грудинку) обмойте, разрубите вместе с костями на небольшие куски (35—40 г), посолите, обжарьте на хорошо разогретом смальце или сливочном масле, добавьте в конце жаренья томат-пюре. После этого заправьте блюдо пассерованным репчатым луком, вареными рублеными грибами, влейте воду и тушите.

За 10—15 минут до готовности добавьте пассерованную муку, разведенную охлажденным бульоном, перец и лавровый лист. Готовую баранину заправьте растертым чесноком.

Бигус галицкий

1 кг капусты, 10 г уксуса, 300 г мясного бульона, 500 г свинины, 50 г свиного жира, 100 г лука, 100 г томатного соуса, черный молотый перец, соль, сахар, лавровый лист по вкусу.

Свежую или квашеную капусту сбрызните уксусом, добавьте мясной бульон и тушите до полуготовности. Свинину нарежьте маленькими кусочками, посолите, поперчите и поджарьте на свином жире. Лук пассеруйте, добавьте томатный соус и варите 10—15 минут. Подготовленные продукты соедините, заправьте сахаром, солью, перцем по вкусу, добавьте лавровый лист и тушите до готовности.

Битки по-львовски

600 г свиной корейки, 3 яйца, 80 г масла сливочного, мука, зелень, черный молотый перец, соль.

Свиную корейку обмойте, очистите и нарежьте кусочками, по 2-3 на порцию, отбейте, придайте им круглую форму (диаметром 7-9 см), посыпьте солью, перцем, обмакните во взбитые яйца, обваляйте в муке и жарьте в разогретом масле в течение 15—20 минут.

Верещака

1 кг свиной грудинки, 100 г свиного жира, 100 г лука, 1 л свекольного кваса, 200 г тертого черного хлеба, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для свекольного кваса: 1/2 кг черного хлеба, 1,5 л воды, 6 свекол.

Приготовьте квас, для чего хлеб нарежьте кусочками, залейте его водой, положите очищенную и нарезанную ломтями свеклу, дайте настояться 2 дня (днем на солнце, ночью в теплом месте). На третий день процедите. После этого квас будет готов для употребления в борщ.

Свиную грудинку нарежьте, обжарьте на свином жире, положите в кастрюлю, добавьте перец, соль, мелко нарезанный лук, жир, в котором жарилось мясо, залейте свекольным квасом и тушите до полуготовности. Затем положите в кастрюлю тертый черный хлеб и тушите до готовности.

Битки мясные по-селянски

500 г говядины, 3 луковицы, 1 столовая ложка сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 50 г сушеных грибов или 300 г свежих грибов, черный молотый перец, соль по вкусу.

Говядину (без костей) очистите от сухожилий и пленок, промойте, пропустите через мясорубку с крупной решеткой, смешайте с очищенной и нарезанной соломкой луковицей, добавьте соль, перец, хорошо вымешайте, приготовьте шарики, придайте им круглую плоскую форму битков, обваляйте в сухарях и обжарьте на сливочном масле.

Часть обжаренного лука положите на дно сотейника, а на него – половину вареных и обжаренных грибов. Потом положите обжаренные биточки и закройте оставшимся луком и грибами, залейте все грибным отваром и тушите 10—15 минут.

Галушки мясные с шампиньонами

150 г говядины, 350 г свинины, 125 г молока, 1 яйцо, 15 г сметаны, 8 г сухарей, 8 г топленого масла, 5 г соли, 1/2 луковицы, 250 г картофеля, 100 г сельди, 50 г муки пшеничной, 2 лавровых листа, черный молотый перец.

Для подливы: 20 г сливочного масла, 25 г пшеничной муки, 15 г сахара, 100 г шампиньонов, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Мясо пропустите через мясорубку. Картофель сварите в кожуре, почистите и протрите на терке, а сельдь (филе) мелко нарубите. В отдельную посуду влейте молоко, разбейте яйцо, добавьте сметану, сухари, топленое масло, соль, перец, измельченный лук. Все подготовленные продукты соедините вместе, хорошо размешайте, сформируйте галушки, обкатайте в муке и сложите на дно посуды в один ряд. Залейте кипятком так, чтобы вода слегка покрыла галушки, посолите, добавьте лук, перец, лавровый лист и тушите 15 минут.

Масло разотрите с луком, разведите процеженным наваром с галушек, добавьте сахар, уксус, сметану, соль. Подготовленной подливой залейте галушки второй раз и снова тушите.

Готовые галушки выложите на блюдо. Отдельно подайте поджаренные, заправленные подливой из галушек шампиньоны.

Душенина поспильная

1 кг говядины, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки смальца, 1,5 кг картофеля, 5 луковиц, 1/2 корня сельдерея, чеснок, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу, душистый перец, 300 г бульона.

Подготовленное мясо отбейте специальным молотком, нарежьте ломтиками, посолите, посыпьте перцем, обваляйте в муке, обжарьте на жире с обеих сторон до румяного цвета и уложите на дно сотейника в один ряд.

Очищенный сырой картофель нарежьте кружочками, добавьте нарезанные лук и сельдерей, душистый перец, соль, все хорошо смешайте и уложите слоем на мясо. Поверх овощей снова положите нарезанное мясо, а на него – овощи. Так уложите 2-3 слоя с расчетом, чтобы сверху был картофель, залейте все бульоном, сваренным из костей, и тушите до готовности.

При подаче на стол душенину в тарелках посыпьте мелко нарезанными чесноком и зеленью петрушки.

Жаркое из кролика по-харьковски

1 кг мяса кролика, 50 г шпика, 2 столовые ложки жира, 1 стакан сметаны, 1/6 стакана 9%-ного уксуса, соль по вкусу, зелень петрушки.

Маринованную в течение 5-6 часов тушку кролика очистите от пленок, натрите солью, нашпигуйте задние ножки и почечную часть и жарьте на противне с жиром в духовом шкафу 25—30 минут, периодически поливая соком и жиром, в котором она

жарится. Обжаренную тушку залейте сметаной, дайте прокипеть и заправьте уксусом по вкусу.

При подаче на стол подготовленную тушку нарежьте порционными кусками и посыпьте мелко нарубленной зеленью петрушки.

Котлеты в тесте по-херсонски

130 г телятины (свинины), 25 г муки, 1/2 яйца, 25 г молока, 20 г жира, 3 г сахара, соль, черный молотый перец по вкусу.

Подготовленные котлеты с косточкой слегка отбейте, посыпьте солью, перцем и жарьте на сковороде с жиром. Готовые жареные котлеты, держа за косточку, окуните в полужидкое тесто, затем снова уложите на сковороду и жарьте с обеих сторон до образования корочки.

Для приготовления теста яичные желтки соедините с молоком, солью и сахаром, всыпьте просеянную муку и размешайте венчиком, чтобы получилось однородное тесто, как для оладий. Перед самым использованием введите в тесто в 2-3 приема взбитые в густую пену яичные белки, аккуратно перемешивая массу снизу вверх.

Котлеты по-запорожски

760 г телятины, 20 г шпика, 10 г языка, 5 г белых грибов или шампиньонов, 5 г моркови, 10 г лука репчатого, 5 г корня петрушки, 5 г корня сельдерея, 100 г бульона, 10 г вина, 1/8 лимона, 5 г муки, соль, молотый черный перец по вкусу.

Котлеты-полуфабрикаты отбейте, нашпигуйте и нафаршируйте копченым языком, свежими шампиньонами или белыми грибами, посыпьте солью, черным молотым перцем и уложите в сотейник, дно которого предварительно закройте ломтиками сала, моркови и шинкованным луком. Налейте в сотейник немного бульона, мадеры, добавьте лимонный сок, корни петрушки и сельдерея, связанные в пучок, и тушите на слабом огне 30—35 минут. Затем котлеты выньте, оставшийся бульон процедите, нагрейте до кипения и соедините с мукой, пассерованной на снятом с бульона жире. Котлеты полейте соусом, а остальное подайте в соуснике.

Полядвица

1 кг мяса (свинины или говядины), 1 лимон, 50 г муки, 100 г

сливочного масла, соль по вкусу.

Мясо очистите от пленок, натрите лимоном, посолите, обваляйте в муке и поджарьте на сливочном масле. Затем поставьте в духовку и доведите до готовности. Перед подачей на стол мясо нарежьте кусочками.

Крученики

1 кг мяса (свинина или говядина), 100 г свиного жира, 100 г лука, 2 яйца, 100 г риса, 200 г грибного отвара, 200 г сметаны, соль, черный молотый перец, лавровый лист по вкусу, 15 г сливочного масла.

Мясо нарежьте кусочками, посолите, поперчите, отбейте. На каждый кусочек положите начинку, для которой отваренный рис перемешайте с поджаренным на масле, мелко нарезанным луком,

вареными яйцами, перцем и солью. Мясо сверните рулетом, перевяжите ниткой и обжарьте на свином жире. Положите в кастрюлю, добавьте лавровый лист, поджаренный лук, грибной отвар, сметану и тушите до готовности.

Сиченики из баранины

600 г баранины, 100 г пшеничного (белого) хлеба, 1/2 стакана бульона или воды, 4 столовые ложки молотых сухарей, 2-3 столовые ложки смальца или другого жира, 2 яйца, 3-4 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную баранину нарежьте кусками, пропустите через мясорубку, добавьте черствый пшеничный хлеб, размоченный в бульоне или воде, вторично пропустите через мясорубку, заправьте растертым с солью чесноком, перцем, сырыми желтками.

Хорошо все перемешайте, разделайте массу в виде котлет, смочите их в яйцах, обваляйте в сухарях и жарьте на хорошо разогретом жире до готовности.

Рубцы по-украински

500 г рубцов, 1/2 столовой ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки пшена, 1 столовая ложка молотых сухарей, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 клубня картофеля, 1/2 стакана бульона, соль, черный молотый перец по вкусу, 1 яйцо.

Рубцы – говяжьи, свиные и бараньи – хорошо вымойте, погрузите на 3-5 минут в кипяток, соскоблите с них слизь и пленки, залейте холодной водой и вымачивайте 6-8 часов, меняя воду через каждые 2-3 часа.

Подготовленные рубцы положите в холодную воду, варите 3,5-4 часа и в конце варки посолите.

Вареные рубцы нарежьте небольшими кусочками. Очищенные и нарезанные соломкой морковь, петрушку, репчатый лук и картофель слегка обжарьте на сливочном масле, положите в сотейник или кастрюлю, добавьте пассерованную пшеничную муку, разведенную бульоном, положите сваренные рубцы, перебранное и промытое пшено, перемешайте и тушите до готовности под закрытой крышкой.

Потом массу посыпьте перцем, заправьте сырым яйцом, переложите в смазанный маслом и посыпанный сухарями сотейник, полейте растопленным маслом и запеките.

Смаженина степная

400 г баранины, 80 г репчатого лука, 40 г топленого масла, 160 г моркови, 40 г корня петрушки, 40 г корня сельдерея, 40 г корня пастернака, 200 г воды, 2 г тмина, 1,2 кг картофеля, 35 г жира, 240 г свежих или соленых помидоров, перец горький, гвоздика, лист лавровый, соль по вкусу, 1 стакан ржаной муки.

Баранью грудинку разрубите на большие куски, запаниpуйте в ржаной муке, обжарьте в жире. Коренья и овощи нарежьте крупными кубиками, посолите, поперчите и обжарьте в топленом масле. Мясо посыпьте кореньями и овощами, залейте доверху водой, добавьте специи и тушите в жарочном шкафу 1,5-2 часа.

Блюда из птицы

Завиванец из индейки

1 индейка, 2 моркови, 1 корень петрушки, 8 сушеных белых грибов, соль.

Для начинки: срезанное с костей мясо индейки, печень, сердце, 200—300 г пшеничного (белого) хлеба, 1 стакан молока, 2 луковицы, 2 яйца, 2 стакана бульона, соль, черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную тушку индейки разрубите пополам и из половинки, предназначенной для приготовления завиванца, удалите кости, снимите мякоть с крыла и бедра, а кожей с них изнутри закройте отверстия. На подготовленный из кожи и мяса пласт индейки, положенный кожей вниз, наложите начинку, которая готовится следующим образом: подготовленные сваренные желудок, сердце и поджаренную печень, а также мясо, срезанное с костей индейки, пропустите через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом без корки и поджаренным луком, все хорошо разотрите, добавьте сырые яйца, соль, перец, перемешайте и разведите бульоном.

Завиванец сверните рулетом, концы зашейте, все перевяжите ниткой, обжарьте на масле, положите в сотейник, добавьте очищенные и нарезанные морковь, петрушку, сваренные белые грибы, посолите, залейте до половины бульоном, сваренным из костей, и тушите до готовности.

Котлеты по-киевски

320 г куриного филе, 80 г сливочного масла, 60 г топленого

масла, соль.

Куриное филе с косточкой отбейте в ровный пласт. Места прорыва и прорезей закройте слоем мяса, взятого от маленького филе. На середину пласта положите кусок холодного масла, сформованного в виде елочной шишки, и закройте его со всех сторон при помощи ножа. Котлету посолите и дважды запанируйте в хлебной крошке или сухарях, обмакивая в бульон. Жарьте во фритюре 3-4 минуты, а затем, переворачивая, доведите до готовности в жарочном шкафу.

Крученики с грибной начинкой

500 г мяса куриного, 50—60 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей, 2-3 столовые ложки сливочного масла, 180 г свежих белых грибов или шампиньонов, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Приготовьте куриный фарш. Фарш разделайте в виде небольших лепешек, на середину каждой лепешки положите начинку, для которой грибы мелко нарежьте, потушите 15—20 минут, добавьте в них сметану и соль, потушите еще 25—30 минут и охладите. Края лепешек соедините, крученики обваляйте в молотых сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму, и жарьте на хорошо разогретом сливочном масле.

Мазурики

1 кг мяса индейки, 5 яиц, 50 г тертого сыра, 100 г сливочного масла, 50 г молока, 50 г муки или молотых сухарей, 100 г сливочного масла (для жаренья), 50 г чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо индейки пропустите через мясорубку, добавьте яйца, тертый сыр, растопленное сливочное масло, молоко, соль, перец, растертый чеснок, хорошо перемешайте и сформируйте колбаски, обваляйте их в муке или молотых сухарях и поджарьте на сливочном масле.

Рыбные блюда

Рыба, тушенная с грибами и картофелем

1 кг рыбы, 1 кг картофеля, 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 15 маслин, 3/4 стакана грибного отвара, соль, черный молотый перец, 50 г молотых сухарей.

Из очищенной и промытой рыбы удалите кости, нарежьте ее кусочками, смешайте с нарезанным вареным картофелем, рублеными вареными грибами и слегка обжаренным репчатым луком. Подготовленную массу положите в кастрюлю, добавьте маслины и перец, залейте грибным отваром, потушите на легком огне, посыпьте сухарями и поставьте в духовку на 15—20 минут.

Завиванец из судака

740 г судака, 2 яйца (для фарша), 100 г репчатого лука репчатого, 7 г зелени петрушки, 7 г 3%-ного уксуса, лавровый лист, перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для соуса: 2 яйца, 3 г растительного масла, 10 г 3%-ного уксуса, 1 г горчицы, 1 г сахара, 10 г сметаны, 25 г маринованных белых грибов, 25 гсоленого огурца, соль.

Рыбу почистите, промойте, отрежьте голову, разрежьте тушку вдоль, выньте позвоночные и реберные кости, брюшную полость нафаршируйте массой из рубленых яиц, перца, соли и мелко нарубленной зелени петрушки, сверните рыбу трубочкой и перевяжите.

В кипящую воду добавьте уксус, перец, лук, лавровый лист, затем опустите приготовленную рыбу и варите. До подачи к столу рыбу оставьте в бульоне. При подаче нарежьте порциями и охладите.

Отдельно подайте соус, который готовится следующим образом. Желтки сваренных вкрутую яиц разотрите, затем добавьте небольшими порциями растительное масло, слабый раствор уксуса, горчицу, сахар, соль. Всю смесь протрите через сито, добавьте нарезанный кружочками соленый огурец, маринованные грибы, сметану и все хорошо перемешайте.

Котлеты из судака фаршированные

100 г судака, 5 г муки, 20 г свежих грибов, 15 г молотых сухарей, 1-4 яйца, 100 г томатного соуса, 75 г молочного соуса, 20 г жира для жаренья, соль, черный молотый перец по вкусу, 50 г сливочного масла.

Филе судака нарежьте широкими тонкими кусками и слегка отбейте. На куски рыбы положите густой молочный соус, смешанный с мелко рубленными грибами, посыпьте солью, перцем, сверните в виде рулетиков, обваляйте в муке, смочите во взбитых яйцах, запанируйте в сухарях и жарьте во фритюре.

При подаче полейте котлеты растопленным сливочным

маслом, отдельно подайте томатный соус.

Котлеты по-одесски

70 г рыбного филе, 15 г сливочного масла, 1-5 яиц, 10 г пшеничной муки, 10 г хлебных крошек, 15 г растительного масла, 25 г батона, 10 г зелени петрушки, 35 г солений.

Филе рыбы отбейте, сверните валиком, положив внутрь продолговатый кусок сливочного масла, запанируйте в муке, смочите в яичном льезоне, запанируйте в хлебных крошках и жарьте во фритюре. Подайте на гренках с соленьями, посыпав рубленой зеленью.

Рыбные товченики с грибами

400 г рыбы, 30 г муки, 40 г масла растительного, 50 г свежих грибов, 40 г лука репчатого, перец, соль по вкусу.

Рыбное филе очистите от кожи и костей, измельчите, разотрите в ступке, добавьте муку, соль, перец и растительное масло, положите измельченные поджаренные грибы. Сформируйте шарики и отварите их в кипятке. Подайте с жареным луком.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Картофельный рулет

1 кг картофеля, 30 г картофельного крахмала, 2 яйца, 100 г сметаны, соль по вкусу, жир для смазывания противня.

Для начинки: 50 г грибов, 50 г лука, 100 г сухарей, соль, перец, зелень укропа, петрушки по вкусу.

Картофель очистите, отварите. Отвар слейте, а картофель хорошо разомните и перемешайте с крахмалом, яйцами и солью. Подготовленную массу выложите толстым слоем на полотенце, сверху положите грибную начинку, для приготовления которой отварите грибы, мелко нарежьте их и перемешайте с поджаренным луком, солью, перцем, зеленью и молотыми сухарями. Все сверните рулетом.

Рулет выложите на смазанный жиром лист, посыпьте сухарями и запеките в духовке.

Деруны с грибной подливкой

1 кг картофеля, 100 г пшеничной муки, 3 г соды, 50 г подсолнечного масла, соль.

Для подливы: 50 г сушеных грибов, 25 г муки, 20 г лука, соль по вкусу.

Картофель очистите, натрите на терке, добавьте пшеничную муку, соль, соду и хорошо перемешайте. Жарьте деруны на сковороде с сильно разогретым подсолнечным маслом. Подайте деруны с грибной подливой, для приготовления которой сушеные грибы промойте, залейте водой на 2-3 часа и затем отварите. Муку пассеруйте на масле, добавьте 2 стакана грибного отвара и варите 10—15 минут. Лук мелко нарежьте, поджарьте на подсолнечном масле, добавьте грибы, соль и еще раз поджарьте. Соедините с подливой и все прокипятите.

Голубцы с пшеном

1 кг свежей капусты, 220 г пшена, 25 г сала, 2 моркови, 1 луковица, 25 г пшеничной муки, 50 г томата-пюре, 75 г сметаны, 5 г жира, 250 г бульона, перец, соль по вкусу.

Свежую капусту отварите в кипящей воде, отделите листья. Пшено промойте, залейте водой, доведите до кипения и слейте воду с помощью сита. Пшено заправьте слегка обжаренными на сале луком и морковью, добавьте соль, перец. Уложите фарш на листья капусты, сверните в трубочки и поместите в посуду. Голубцы залейте сметанной подливой и тушите до готовности. Для приготовления подливы слегка поджарьте муку на жире, добавьте томат-пюре, влейте бульон, сметану, проварите, процедите и посолите.

Кныдли

800 г картофеля, 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 240 г слив, 20 г сахара, 40 г масла сливочного, соль по вкусу.

Сырой очищенный картофель измельчите на мелкой терке, сок слейте, а массу перемешайте с пшеничной мукой, посолите и замесите крутое тесто, как для вареников. Сформируйте шарики, положите в каждый из них по сливе (с косточкой или без нее). Отварите кныдли в подсоленной воде. При подаче на стол полейте растопленным маслом и посыпьте сахаром.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ

Изделия из теста

Папошник полтавский

1,2 кг муки, 400 г молока, 10 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 г ванилина.

Треть муки залейте горячим молоком. Тесто хорошо вымесите и оставьте на 1 час. Добавьте растертые с сахаром и ванилином яйца, оставшуюся муку, подогретое сливочное масло. Тесто вымесите еще раз и выложите в смазанную форму на половину ее высоты. Поставьте форму в теплое место, затем выпекайте в духовке 1,5 часа.

Пирог с начинкой из перцев

Для теста: 1 1/2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки молотых ржаных сухарей, 1 столовая ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли, 1 столовая ложка растительного масла.

Для начинки: по 1 красному, желтому и зеленому болгарскому перцу, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, молотый черный перец, 10 зеленых оливок, 1 стакан мелко нарезанного соленого сыра, зелень, соль.

Замесите тесто из муки, воды, дрожжей, сахара, соли и ржаных сухарей. Добавьте немного растительного масла и еще раз все хорошо перемешайте. Накройте чистой салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы тесто подошло. Перец нарежьте узкими полосками, помидоры очистите и измельчите, добавьте оливки. Тесто раскатайте и выложите на противень, смазанный маслом. Сверху разложите все компоненты.

Посолите, поперчите, сбрызните растительным маслом и посыпьте измельченным сыром и зеленью. Выпекайте в микроволновой печи при полной мощности в течение 5-7 минут.

Пирог «Овощной»

Для теста: 1 1/2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки теплого молока, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 3 сладких перца, 2 стакана сметаны, 100 г

копченого окорока, 1 пакет лукового супа, 3 столовые ложки тертого сыра.

Замесите тесто из муки, молока, сливочного масла и соли, положите его на 40 минут в холодильник. Тем временем подготовьте начинку: перец нарежьте полосками, луковый суп из пакета смешайте со сметаной, копченый окорок нарежьте кубиками. Готовое тесто раскатайте в пласт и переложите на смазанный маслом противень, приподняв немного края. На тесто выложите приготовленную смесь, разложите кубики копченого окорока и посыпьте сыром. Поместите противень с пирогом в духовой шкаф и выпекайте в течение 20 минут при температуре 200° С, можете воспользоваться и микроволновой печью (при средней мощности время приготовления – 10 минут).

Пирог на кефире

3 стакана муки, 200 г сливочного маргарина, 1 стакан кефира, 1/2 чайной ложки питьевой соды, соль, 1 небольшая луковица, 5 столовых ложек сухих грибов, черный молотый перец, немного воды.

Грибы замочите в теплой воде на 2 часа, затем нарубите их, смешайте с измельченным луком, посолите и поперчите. Маргарин разогрейте на водяной бане, смешайте с кефиром, содой и, добавляя понемногу муку, замесите тесто. Дайте ему постоять в течение 50 минут.

В смесь из грибов и лука добавьте немного воды и прогревайте в микроволновой печи на полной мощности 4 минуты. Раскатанное тесто уложите в форму, сделав по краям бортики. Сверху выложите начинку и выпекайте в микроволновой печи на средней мощности 6-7 минут.

Пирог с салом

1 стакан муки, 6 столовых ложек холодной кипяченой воды, 2 луковицы, 100 г копченого сала, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1/2 стакана сливок, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 пучок зеленого лука, черный молотый перец, соль, зелень для украшения.

Замесите тесто из муки, масла, соли, яичного желтка и холодной кипяченой воды и положите его на 30 минут в холодильник. Копченое сало нарежьте кубиками и обжарьте на сковороде вместе с репчатым луком. Яйца, сливки, сыр, измельченный зеленый лук смешайте, посолите, поперчите. Готовое тесто раскатайте и переложите в смазанную маслом

форму, сверху выложите обжаренное с луком сало и залейте все смесью из яиц и сливок. Выпекайте пирог в микроволновой печи на средней мощности в течение 15 минут, готовое изделие посыпьте рубленой зеленью.

Пирог из фасоли

1 1/2 стакана фасоли, 2 яйца, 1 чайная ложка порошка какао, 1 столовая ложка очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1/2 чайной ложки соды, 1/8 чайной ложки лимонной кислоты, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки.

Замочите фасоль в холодной воде на сутки. Затем отварите ее в несоленой воде, остудите и протрите через сито. Взбейте яйца, добавьте фасолевое пюре, какао, рубленые грецкие орехи, панировочные сухари, соду, лимонную кислоту и все перемешайте. Форму смажьте маслом, посыпьте мукой и выложите в нее полученную массу. Выпекайте в микроволновой печи при средней мощности 5 минут. Готовый корж разрежьте горизонтально пополам. Одну часть намажьте фасолевым пюре. Сверху положите вторую часть коржа и хорошо прижмите.

Десерты

Соложеник вишневый

1,5 стакана тертых сухарей, 2 желтка, 8 яиц, 200 г сливочного масла, 200 г сладкого миндаля, 1 стакан вишен из варенья без сиропа, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка натертой цедры.

Все продукты растирайте полчаса до образования однородной массы. Миндаль предварительно обдайте кипятком, снимите с него кожицу и разотрите в ступке. Вишни положите последними. Готовую массу влейте в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке.

Соложеник яблочный

1,5 стакана муки, 10 яиц, 1 стакан сливок, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 500 г яблок, 2 чайные ложки лимонной цедры.

Яичные желтки, сливки, сахар, масло (оставить немного для обжаривания) и лимонную цедру разотрите, смешайте с мукой,

добавьте немного взбитых белков. Испеките 4 одинаковых блинчика. Яблоки очистите от кожицы, нарежьте мякоть соломкой, обжарьте в масле с сахаром и потушите до мягкости. Подготовленными яблоками начините блины, сверните их трубочками, положите по две, одна на другую, на сковороду, залейте оставшимися взбитыми белками и запеките в духовке.

Вишневая баба

500 г вишен, 1/2 стакана сметаны, 5 яиц, 6 столовых ложек сахара, 1/4 стакана муки, 1 чайная ложка корицы или бадьяна, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки.

Сахар разотрите с яичными желтками и сметаной и медленно всыпьте муку. Приготовьте пюре из ягод и заправьте его молотыми пряностями. Смешайте тесто и пюре, прибавьте к этой смеси взбитые белки. Поместите полученную массу в жестяную форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекайте в духовке на небольшом огне в течение 1 часа.

Холодник из ягод

1 кг малины и клубники, 400 г сахара, 200 г вина, 1,5 л воды, корица, гвоздика по вкусу.

Свежие клубнику и малину протрите через сито. Массу, которая осталась непротертой, залейте водой, проварите и процедите. Добавьте вино, сахар, пряности и перемешайте с протертыми ягодами. Охладите.

Шкраб

100 г муки, 5 яиц, 60 г сахара, сливочное масло для смазывания формы.

Желтки разотрите с сахаром, добавьте муку. Белки хорошо взбейте, соедините с желтками, перемешайте.

Приготовленную массу вылейте в смазанную маслом форму и запеките в духовке.

Ягодный холодец

500 г любых ягод, 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан сухого вина, по 1/4 чайной ложки молотой корицы, гвоздики, натертой цедры, 1 чайная ложка лимонной кислоты или лимонного сока, 1 стакан воды для варки сиропа.

Из свежих ягод сделайте пюре, протерев их через сито. Оставшуюся непротертой массу варите в воде вместе с сахаром, вином и пряностями. Отвар процедите, добавьте в него лимонный сок или лимонную кислоту и залейте этим сиропом пюре из свежих ягод, обязательно в фарфоровой или эмалированной посуде. Остудите, а затем дайте постоять на холоде в течение 3 часов.

Вишня в кляре

500 г вишни, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки молока, 1/2 столовой ложки растительного масла, 300 г топленого масла для жарки.

Вишни вымойте, удалите из них косточки и насадите ягоды на тонкие деревянные палочки. Затем обмакните вишни в яичный кляр, приготовленный путем смешивания взбитых белков с растертыми с сахаром желтками, мукой, молоком и растительным маслом, и обжарьте во фритюре в течение 5-6 минут. Готовый десерт подайте к столу горячим и посыпанным ванильным сахаром.

Тыквенные вафли

500 г тыквы, 2 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки рисовой или гороховой муки, 500 мл топленого или растительного масла для жарки.

Для приготовления этого блюда вы можете использовать любые столовые сорта тыквы с оранжевой и желтой мякотью. Очистите тыкву от кожуры и семян, нарежьте ломтиками толщиной 0,6 см и длиной 4 см, выложите их на поднос таким образом, чтобы каждый последующий кусочек частично покрывал предыдущий, посыпьте сахаром и оставьте на 30 минут. Обсушите кусочки тыквы бумажными салфетками, а затем посыпьте рисовой или гороховой мукой.

Разделите все кусочки на три порции и обжарьте каждую из них в топленом или растительном масле при температуре 180˚ С до золотисто-коричневого цвета. После этого переложите вафли шумовкой на бумажные салфетки, подсушите и подайте к столу.

НАПИТКИ

Муселец

500 г меда, 2,5 л воды, 500 г ягод из наливки.

Мед растворите в воде, хорошо размешайте, проварите и процедите. Залейте этим сиропом ягоды из наливки и настаивайте в течение двух недель. Разлейте в бутылки, закупорьте пробками и храните в холодном месте.

Варенуха

600 г сухих фруктов (яблок, абрикосов, груш, слив), 3 л воды, 400 г сахара, 500 г меда, по 5 г лаврового листа, корицы, гвоздики, имбиря, кардамона, мускатного ореха.

Сушеные фрукты переберите, промойте, залейте теплой кипяченой водой и настаивайте 6 часов. Добавьте сахар и проварите до готовности. Процедите. В взвар добавьте мед, пряности (лавровый лист, корицу, гвоздику, имбирь, кардамон, мускатный орех), еще раз прокипятите в течение 10—15 минут, настаивайте 4 часа и процедите.

Казацкий квас

500 г сухарей ржаных, 10 л воды, 35 г дрожжей, 25 г муки, 700 г сахара, 1 лимон, 75 г изюма.

Залейте ржаные сухари кипятком, настаивайте в течение 10 часов. В стакане настоя разведите дрожжи и муку, дайте подойти. Ржаной настой процедите через марлю, добавьте сахар, разведенные дрожжи и муку и поставьте на 12 часов в теплое место. Затем квас еще раз процедите, разлейте в бутылки, положив в каждую кусочек лимона и несколько изюминок. Закупорьте и через два часа вынесите в холодное место. Как только квас остынет, его можно подавать к столу.

Квас с хреном

500 г хлеба ржаного или пшеничного, 4 л воды, 100 г хрена

(корень), 500 г сахара, 200 г меда, 50 г дрожжей, 200 г изюма.

Ржаной или пшеничный хлеб нарежьте, подсушите в духовке, залейте кипятком и поставьте для настаивания на 6 часов. Настой слейте, процедите, добавьте тертый хрен, сахар, дрожжи, разведенные в холодной кипяченой воде, и оставьте для брожения.

Через 5-6 часов квас процедите, добавьте мед, изюм, хорошо размешайте, разлейте в бутылки и поставьте в холодное место на 2-3 дня. Подавайте на стол охлажденным.

Напиток из бузины

150 г ягод бузины, 2 л воды, 100 г меда.

Сушеные ягоды бузины залейте водой и доведите до кипения. Добавьте мед и хорошо прокипятите. Процедите и охладите. Напиток можно подавать холодным и горячим.

Простокваша с клубникой

600 г простокваши, 200 г молока, 160 г свежей протертой клубники, 40 г сахара.

Молоко с простоквашей хорошо взбейте, добавьте клубнику, сахар и снова взбейте, после чего напиток разлейте по стаканам и подайте к столу.

Взвар из малины

500 г малины, 300 г сахара, 1/8 чайной ложки лимонной кислоты, 3 л воды, 100 г вина.

В кипятке разведите сахар, лимонную кислоту и доведите до кипения. Малину переберите, промойте в холодной воде и залейте ягоды сиропом. Взвар выдержите час и охладите. После охлаждения добавьте вино.

ГЛАВА 4. ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Говоря об особенностях грузинской кухни, необходимо в первую очередь отметить следующие из них. Во-первых, очень распространены мясные блюда, причем ни один из видов мяса не играет определяющей роли. Правда, предпочтение, наверное, все же отдается говядине и домашней птице: индейке и курице.

Во-вторых, рыбным блюдам в грузинской кухне отводится сравнительно скромное место. Рыба употребляется, как правило, в отварном или тушеном виде, а при ее приготовлении используются те же приправы, что и для мясных или овощных блюд.

Очень популярны овощи, в том числе фасоль, баклажаны, капуста, свекла и помидоры. Используются также и некоторые травы, например крапива, а также молодая ботва огородных культур. Наряду с овощами, достаточно часто применяются различные орехи, из которых готовят различные соусы, добавляют их в кондитерские изделия и другие блюда.

Что касается подручных средств, то и в наши дня в Грузии можно увидеть специальные костры и вертела, предназначенные для приготовления пищи на открытом огне. Кроме того, используются маленькие глиняные и большие каменные сковороды, а также широкие металлические сковородки тапа для жарения домашней птицы под прессом.

Из традиционных приемов обработки пищи следует назвать два: использование кислой, кисло-жирной и кисло-яичной среды для создания своеобразных вкуса и консистенции грузинских супов и применение соусов для обогащения ассортимента вторых блюд.

Грузинские супы почти лишены овощной гущи. Зато консистенция их намного плотнее, чем у обычных супов. Это очень часто достигается введением в них яичных желтков или целых яиц. Чтобы яйца не свертывались при нагревании, применяется следующий прием: их предварительно смешивают с какой-либо кислой средой – натуральным кислым фруктовым соком, кислым молоком (мацони) или с уксусом. Особенно часто используется в качестве кислой среды загущенное и высушенное пюре сливы ткемали, называемое тклапи. Кислая среда применяется в супах и тогда, когда отсутствуют яйца, но имеется довольно много жиров и мяса. Это не только облагораживает и разнообразит вкус блюд, но и значительно повышает их усвояемость.

Грузинская кухня немыслима без соусов. При этом

грузинские соусы принципиально отличаются от европейских как составом, так и технологией. Для грузинских соусов всех видов в качестве основы используется исключительно растительное сырье. Чаще всего это кислые ягодные и фруктовые соки или пюре из ткемали, терна, граната, ежевики, барбариса, иногда из помидоров. Большое распространение имеют также ореховые соусы, где основой служат толченые орехи, разведенные либо бульоном, либо простой водой, либо винным уксусом. Реже используется в качестве основы для некоторых соусов толченый чеснок (но он входит как дополнительный компонент в большинство соусов).

ЗАКУСКИ

Заливные блюда, студни

Мусс из курицы

1 тушка крупной курицы, 2 стакана сливок, 1 луковица, 150 г сухого белого вина, 2 столовые ложки желатина, соль, перец.

Для соуса: 1 банка майонеза, 2 столовые ложки сахара, 3 соленых огурца, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Подготовленную курицу положите в кастрюлю, залейте водой, добавьте лук, перец и варите до полной готовности. Выньте курицу из бульона, остудите, аккуратно снимите кожу, мясо отделите от костей и пропустите через мясорубку.

Посолите, поперчите, добавьте вино и перемешайте. Разведите желатин в бульоне и влейте в фарш. Все хорошо вымешайте, добавьте взбитые сливки, осторожно перемешайте, положите в форму, сбрызнутую холодной водой, и остудите.

Перед подачей на стол форму на несколько секунд опустите в горячую воду, затем переверните на тарелку, снимите емкость и густо полейте блюдо соусом, приготовленным следующим способом: майонез вылейте в миску и разотрите с сахаром, добавьте мелко нарезанные огурцы, рубленую зелень и лук, все тщательно перемешайте. Оставшийся соус можете подать к столу в соуснике.

Суфле из куриного мяса с зеленью

300 г куриного мяса, 1 яичный белок, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 столовые ложки красного вина, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 пучок зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Пропустите через мясорубку мякоть курицы, протрите фарш через сито, добавьте вино, размягченное сливочное масло, молоко. Полученную массу поставьте в холодильник на 40 минут, после чего хорошо взбейте. Яичный белок охладите и взбейте до образования пены, перемешайте с фаршем. Все посолите и поперчите.

Порционную форму смажьте сливочным маслом, обсыпьте панировочными сухарями и заполните приготовленным фаршем. В широкую кастрюлю налейте немного воды, опустите туда

форму и доведите суфле до готовности на пару. Готовое суфле выложите на тарелку, сверху посыпьте мелко нарубленной зеленью укропа.

Заливное оригинальное

350 г телячьей печени, 50 мл растительного масла, 1 луковица, 2 сладких перца, несколько горошин черного перца, 2-3 дольки апельсина, 15 г желатина, 100 мл куриного бульона, 100 мл белого вина, зелень петрушки, соль по вкусу.

Печень хорошо промойте, удалите пленку, протоки, нарежьте крупными кусками и обжарьте в растительном масле (жарить недолго, внутри печень должна оставаться розовой). Мелко нарубите и поджарьте до мягкости лук и сладкий перец. Готовую печень выложите в глубокую тарелку или специальный контейнер. В небольшом количестве холодного куриного бульона замочите желатин, в оставшуюся часть бульона добавьте вино, соль, черный перец и прокипятите. Полученной смесью залейте печень, добавьте бульон с желатином, размешайте и больше не кипятите. Перед подачей к столу посыпьте блюдо зеленью петрушки и украсьте дольками апельсина.

Студень из курицы

1 кг птицы, 10 г желатина, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, 1 луковица, 1 яйцо, несколько маслин, специи и соль по вкусу.

Птицу обработайте, промойте и нарубите порционными кусками примерно по 150—200 г каждый, положите в кастрюлю, залейте водой из расчета 1,5 л на 1 кг птицы и варите на медленном огне, время от времени снимая жир и пену. За 25—30 минут до конца варки добавьте специи, печеные коренья и репчатый лук, посолите.

В готовом бульоне растворите предварительно замоченный в воде желатин, доведите бульон до кипения. Мясо отделите от костей, выложите на порционные тарелки, украсьте дольками вареного яйца, зеленью петрушки, маслинами, залейте бульоном и поставьте на холод.

Салаты

Салат с орехами и изюмом

2 вареных клубня картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 яблока, 1/2 стакана изюма, 3 столовые ложки измельченных грецких орехов, соль, перец, сметана, зелень.

Картофель, яйца и яблоки нарежьте кружочками и уложите слоями. Каждый слой посолите и поперчите. Затем положите предварительно распаренный и подсушенный изюм и посыпьте измельченными ядрами грецких орехов. Залейте сметаной и украсьте зеленью.

Салат с сыром и яблоками

2 сладких или кисло-сладких яблока, 100 г твердого сыра, 1/2 стакана ядер грецких орехов, соль, сахар, сок 1/2 лимона.

Для соуса: 1/2 банки майонеза, 1 столовая ложка сметаны или размягченного сливочного масла.

Яблоки нарежьте соломкой или натрите на крупной терке и сбрызните лимонным соком.

Сыр тоже нарежьте соломкой или натрите на крупной терке. Ядра грецких орехов хорошо измельчите. Все компоненты соедините, посолите, посыпьте сахаром, перемешайте и заправьте соусом, приготовленным из майонеза и сметаны (или масла). Готовый салат переложите в салатницу и украсьте кружочками лимона и яблока.

Салат с айвой

100 г айвы, 4 зубчика чеснока, 1 луковица, зелень укропа, 100 г вареной фасоли, 6 столовых ложек растительного масла, соль по вкусу.

Айву вымойте, очистите от кожицы и нарежьте небольшими ломтиками. Измельчите чеснок, репчатый лук, зелень укропа и смешайте все с айвой. Данную смесь вы можете хранить в герметичной упаковке в прохладном месте в течение 10 месяцев, а можете использовать сразу же, добавив в подготовленную массу вареную фасоль, соль, растительное масло и все перемешав.

Салат из моркови с сыром

2 моркови, 1 большое яблоко, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 1 луковица, 1 банка майонеза, веточки зелени для украшения.

Морковь отварите, охладите и очистите. Яблоко очистите, удалите сердцевину. Затем морковь и яблоко нашинкуйте, сваренное вкрутую яйцо мелко нарежьте, добавьте натертый сыр. Все перемешайте, добавьте пассерованный лук, заправьте майонезом. Затем салат выложите в салатницу, сверху посыпьте натертым сыром и украсьте ломтиками моркови, яблок и веточками зелени.

Салат из стручковой фасоли

1 1/2 стакана стручковой фасоли, 3 луковицы, 1 красный жгучий перец чили, 200 г мелких помидоров, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени кинзы, соль.

Очистите луковицы и разрежьте каждую пополам, каждый помидор также разделите на две части. Смешайте продукты, заправьте 1 столовой ложкой растительного масла и слегка посолите. Полученную массу обжарьте до мягкости на сковороде.

Мелко нарежьте перец, удалив предварительно семена и перегородки. На решетке расстелите фольгу и положите туда на 5-6 минут фасоль с нарезанным перцем. Все ингредиенты соедините в большой салатнице, посолите, добавьте зелень кинзы и заправьте оставшимся маслом. Подавайте салат к столу теплым.

Салат из зеленой фасоли с помидорами

1 стакан очищенной зеленой фасоли, 1 зубчик чеснока, 2 помидора, 2 яйца, веточки петрушки.

Для соуса: 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сухого белого вина, сахар, соль, молотый горький перец по вкусу.

Очищенную фасоль отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Затем уложите фасоль на блюдо, добавьте толченый чеснок, сверху положите нарезанные кружочками помидоры и залейте все соусом. Салат украсьте дольками яиц, сваренных вкрутую, и веточками зелени.

Салат из фасоли с сыром

100 г белой фасоли, 50 г твердого острого сыра, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, соль, сахар по вкусу, 1 лавровый лист, веточки укропа или петрушки.

Фасоль замочите на несколько часов в холодной воде, затем, не сливая воды, посолите, отварите до готовности и откиньте на дуршлаг, дав воде стечь. Готовую фасоль сбрызните уксусом, полейте растительным маслом, посолите, добавьте сахар по вкусу, молотый лавровый лист. Сыр натрите на крупной терке. Лук нарежьте кубиками. Все продукты соедините, хорошо перемешайте и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте веточками зелени и натертым сыром.

Салат из свеклы с орехами и чесноком

3 свеклы, 1 стакан ядер грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1 сладкий стручковый перец, 3 столовые ложки уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Свеклы отварите и мелко нарежьте, тщательно измельчите очищенные грецкие орехи. Разотрите с солью чеснок и стручковый перец. Затем все перемешайте, добавьте уксус, растительное масло, посыпьте нарубленной зеленью петрушки.

Салат из свеклы с маринованным виноградом

1-2 свеклы, 1 столовая ложка сахара, 1/2 стакана маринованного винограда, 1 столовая ложка уксуса, соль по вкусу.

Свеклу отварите в воде с добавлением уксуса, очистите, натрите на крупной терке. Затем добавьте маринованный виноград, посыпьте сахаром и солью.

Салат из помидоров с виноградом

4-5 помидоров, 1/2 стакана маринованного винограда, лимонная кислота, 1/2 лимона, 2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, соль.

Помидоры нарежьте дольками, уложите горкой в салатницу, полейте лимонной кислотой, посолите по вкусу, по бокам положите маринованный виноград и зеленый лук. Затем полейте салат растительным маслом и украсьте кружочками лимона.

Салат из помидоров с орехами

4 помидора, 7 грецких орехов, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Помидоры вымойте, нарежьте кубиками, ядра грецких орехов измельчите, репчатый лук нарежьте мелкими кубиками. Затем все положите слоями на блюдо: помидоры, лук, орехи. Салат заправьте растительным маслом, посолите, поперчите по вкусу и посыпьте измельченным укропом.

Салат из помидоров с сыром

3-4 помидора, 150 г твердого сыра, 1 луковица, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, молотый черный перец, соль, лимонный сок по вкусу, зелень петрушки.

Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и нарежьте кружочками. Сыр натрите на крупной терке, выложите в салатницу, добавьте помидоры и мелко нарезанный репчатый лук. Салат залейте смесью из майонеза и сметаны, добавьте молотый черный перец, соль и лимонный сок по вкусу.

Перед подачей на стол салат посыпьте мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из баклажанов с чесноком

1-2 баклажана, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, уксус, соевый соус, соль по вкусу.

Баклажаны вымойте, очистите, разрежьте вдоль и варите до готовности. Затем охладите, нарежьте соломкой, добавьте растительное масло, соевый соус, уксус, соль по вкусу. После этого все перемешайте, выложите в салатницу, сверху посыпьте мелко нарезанным чесноком.

Салат из перца

4 зеленых или красных сладких перца, 1 луковица, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, соль, майонез, зелень по вкусу.

Репчатый лук, яйца, перец нарежьте кубиками, чеснок натрите на мелкой терке. Все компоненты смешайте, посолите, сбрызните растительным маслом и заправьте майонезом. Готовый салат переложите в салатницу и украсьте измельченной зеленью.

Салат «Ассорти»

300 г сыра, 6 столовых ложек тушеных шампиньонов, 2 сладких перца, 1-2 яблока, 1 апельсин или 3 мандарина.

Для соуса: 2-3 чайные ложки меда, 1 стакан йогурта, 1 чайная ложка готовой горчицы, сок 1/2 лимона, тертая апельсиновая цедра на кончике ножа.

Яблоки и сыр нарежьте соломкой или небольшими кубиками. Тушеные шампиньоны разрежьте на 2-4 части. Перцы нарежьте кольцами или соломкой. Мандарины или апельсин очистите от кожуры, разделите на дольки. Все соедините и перемешайте. Из перечисленных выше компонентов приготовьте соус и залейте им салат. Сверху украсьте его дольками апельсина.

Салат из сладкого перца с баклажанами

5-6 сладких перцев, 3-4 помидора, 1 баклажан, 5 яиц, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 банки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Сладкий перец нарежьте соломкой, посолите и выложите на блюдо. На перец слоями положите ломтики помидоров, баклажана и сваренных вкрутую яиц.

Салат заправьте майонезом, смешанным с растительным маслом, и украсьте кружочками помидоров и мелко нарубленной зеленью.

Салат «Пхали» из белокочанной капусты

1 небольшой вилок белокочанной капусты, 1 луковица, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 столовые ложки лимонного или гранатового сока, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 чайной ложки аджики, соль.

Капусту разрежьте на несколько частей, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дав воде стечь.

Затем пропустите ее через мясорубку. Лук и зелень петрушки мелко нарубите.

Орехи измельчите в ступке или с помощью ножа.

Все хорошо перемешайте, посолите и добавьте аджику и сок. Готовый салат переложите в салатницу.

Перед подачей на стол украсьте блюдо веточками петрушки и гранатовыми зернами.

Салат из белокочанной капусты с куриным мясом

300 г белокочанной капусты, 200 г отварного куриного мяса, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 3 столовые ложки зеленого горошка, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка хрена, 1 чайная ложка уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, соль, сахар, веточки зелени для украшения.

Капусту нашинкуйте. Яблоки очистите от кожуры, вырежьте сердцевину и нарежьте мякоть кубиками.

Корень сельдерея мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Мясо нарежьте соломкой или небольшими кубиками.

Все смешайте, добавьте хрен, консервированный зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар, хорошо перемешайте до получения однородной массы и выложите горкой в салатницу.

Готовый салат полейте сметаной и украсьте веточками зелени и кружочками моркови.

Салат из перца с щавелем

2 болгарских перца, 1/4 небольшого вилка белокочанной капусты, по 1 пучку щавеля, зелени петрушки, укропа, и салата, 2 моркови, 1/2 стакана сливок, соль по вкусу.

Свежую капусту нарежьте соломкой, разотрите с солью, отожмите, добавьте нашинкованный болгарский перец и оставьте на 10—15 минут. Морковь натрите на крупной терке, зелень мелко нарубите. Затем все перемешайте и полейте сливками.

Салат из зеленого лука с виноградом и сметаной

2 пучка зеленого лука, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, несколько ягод маринованного винограда, зелень петрушки, редис, уксус, перец, соль по вкусу.

Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте. Затем добавьте измельченную зелень петрушки, перец, соль по вкусу, уксус, сметану и размешайте. Салат выложите в салатницу, украсьте маринованным виноградом, дольками вареных яиц и кружочками редиса.

Салат из сельдерея под маринадом

3-4 корня сельдерея, 5 луковиц, 3 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки майонеза, сахар по вкусу, зелень сельдерея.

Для маринада: 1/2 стакана 3%-ного уксуса, 1 лавровый лист,

3-4 горошины черного душистого перца, 1 чайная ложка сахара.

Уксус, лавровый лист, перец и сахар прокипятите в 500 мл воды. Затем добавьте мелко нарезанный лук и варите на слабом огне в течение 15 минут. Лук должен в итоге получиться немного жестковатым, но прозрачным. Выложите его на сито и остудите. Яйца сварите вкрутую, очистите, мелко нарубите и смешайте с луком. Сельдерей вымойте, мелко нарежьте и соедините с луком и яйцами. Добавьте сметану и майонез, посыпьте сахаром.

Перед подачей на стол украсьте салат зеленью сельдерея и вареным желтком.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Горячие супы

Бозбаши

500 г жирной баранины, 2-3 головки репчатого лука, 200 г баклажанов, 2 болгарских перца, 2 стручковых перца, 200 г стручковой фасоли, 4 помидора средней величины, 2-3 веточки кинзы, 2 – 3 зубчика чеснока, соль.

Баранину нарежьте кусочками, положите в кастрюлю и варите, снимая пену. Когда баранина будет почти готова, выньте ее из кастрюли и обжарьте на жиру, снятом с бульона.

Бульон тем временем процедите и залейте им обжаренное мясо. Мелко нарежьте лук, обжарьте на том же жиру и положите в суп. Дайте прокипеть, затем нарежьте баклажаны кубиками и поместите их в подсоленную воду на 10—15 минут. Нарежьте помидоры, стручковую фасоль, болгарский и стручковый перец, откиньте на дуршлаг баклажаны, все по очереди поместите в кипящий бульон и варите до готовности. За 10 минут до окончания варки суп посолите, добавьте нарезанную кинзу и толченый чеснок.

Суп из гуся с сушеным кизилом

1 гусь весом 1 кг, 6-8 стаканов воды, 500 г репчатого лука, 1 стакан сушеного кизила, по 3 веточки кинзы и петрушки, соль по вкусу.

Гусиную тушку опалите, отрубите шею и ножки, осторожно выпотрошите, чтобы не раздавить желчный пузырь, и тщательно промойте. Разрубите на куски, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, накройте крышкой и поставьте варить. Образующуюся пену снимайте шумовкой. В бульон опустите нарезанный кружочками репчатый лук, зелень кинзы и петрушки. Через 5-10 минут добавьте хорошо промытый сушеный кизил без косточек и варите все до готовности мяса, а потом посолите.

Бульон куриный острый

1 тушка курицы, 3 стакана воды, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки толченых семян

кинзы (кориандра), 1 чайная ложка смеси красного молотого перца, куркумы и имбиря, соль.

Подготовленную тушку курицы разрежьте на порционные куски, сложите в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите до кипения, снимите пену, посолите и варите до готовности мяса на медленном огне. Смесь из сухого красного перца, семян кинзы, куркумы и имбиря разбавьте бульоном до густоты сметаны, затем смешайте с тонко нарезанным и пассерованным в растительном масле луком, после чего смесь прокипятите. Куски курицы положите в порционные тарелки, залейте бульоном и подайте с острым соусом.

Суп из свинины

500 г свинины, 5-6 стаканов воды, 2 яйца, по 2 веточки петрушки и кинзы, кислый лаваш, соль по вкусу.

Свинину нарежьте небольшими кусками, промойте, положите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь. Снимите шумовкой пену, добавьте зелень. Когда мясо сварится, выньте его. Бульон процедите, перелейте в чистую кастрюлю, добавьте нарезанный кислый лаваш и поварите еще 15 минут. Затем посолите, снимите с огня и дайте немного остыть. Взбейте яйца и, непрерывно помешивая, постепенно влейте в суп, снова поставьте его на огонь и доведите до кипения. Перед подачей на стол в суп положите вареную свинину.

Суп-харчо

200 г говяжьей грудинки, 1 столовая ложка риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 сушеных чернослива, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и кинзы, 1 красный болгарский перец, 4 стакана воды, 1 чайная ложка хмели-сунели, красный молотый перец, соль по вкусу, 1 л воды.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь. Лук, чеснок и зелень мелко нарежьте, смешайте с маслом, томатной пастой и 1 чайной ложкой хмели-сунели. Полученную смесь прогревайте в отдельной посуде в течение 3-6 минут, затем переложите ее в кастрюлю с мясом, добавьте рис, чернослив, долейте воду, посолите, поперчите и закройте кастрюлю крышкой. Помешивая, варите суп на среднем огне до готовности. Подавайте к столу вместе с зеленью петрушки и кинзы.

Суп из фасоли с яйцами

500 г фасоли, 2-3 головки репчатого лука, 50 г масла, 3-4 яйца, зелень кинзы, сельдерея, укропа, мяты, соль по вкусу.

Фасоль залейте кипящей водой и поставьте варить. Когда фасоль разварится, разомните ее, залейте отваром и снова варите. Заправьте мелко нарубленным и поджаренным на масле луком, дайте закипеть, посолите, добавьте мелко нарезанную зелень кинзы и сельдерея и варите еще 2-3 минуты. Взбитые яйца постепенно влейте, помешивая, в кипящий суп. Как только яйца свернутся, суп снимите с огня и посыпьте пряной зеленью (укропом, мятой).

Буглама из баранины

500 г баранины, 1,2 кг помидоров, 400 г репчатого лука, 4-5 клубней картофеля, 2-3 баклажана, 2-3 веточки кинзы, 1/2 стакана воды, стручковый перец, соль по вкусу.

Баранину нарежьте небольшими кусками и промойте. Помидоры очистите от кожуры и нарежьте. Репчатый лук нашинкуйте, картофель очистите и крупно нарежьте. Баклажаны нарежьте кружочками. В кастрюлю положите слоями нарезанный репчатый лук, мясо, картофель, помидоры, баклажаны. Добавьте стручковый перец, мелко нарезанную зелень кинзы, соль и залейте водой. Затем кастрюлю закройте крышкой и поставьте на огонь. Варите приблизительно 2 часа (до готовности), не снимая крышки.

Хаши из говяжьих рубцов и ножек

1-1,5 кг говяжьих рубцов и ножек, 200 г грузинского белого хлеба, чеснок и соль по вкусу.

Тщательно очищенные, нарезанные кусками и промытые в теплой воде говяжьи ножки и рубцы положите в кастрюлю, залейте до половины водой, накройте крышкой и варите на сильном огне. Когда жидкость наполовину выпарится, добавьте предварительно вымоченный в молоке грузинский белый хлеб, все перемешайте и варите еще полчаса. Затем влейте кипящую воду так, чтобы она целиком покрыла содержимое кастрюли, и варите без соли под крышкой еще 1-2 часа. На стол к хаши подайте соль и толченый чеснок.

Чихиртма из курицы

1 курица, 300—400 г лука репчатого, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3-4 яйца, по 3-4 веточки кинзы и петрушки, 8-10 стаканов воды, винный уксус, лимонная кислота, черный перец, корица, семена кинзы и соль по вкусу.

Подготовленную тушку жирной курицы положите в кастрюлю, залейте холодной водой, накройте крышкой и варите 1-2 часа до готовности, снимая пену шумовкой. Готовую курицу выньте из бульона, положите на тарелку и посыпьте солью. С поверхности бульона снимите жир, влейте в чистую кастрюлю, добавьте нашинкованный репчатый лук и поджарьте.

Пшеничную муку размешайте в 1 стакане бульона, а затем соедините с поджаренным луком, залейте процеженным куриным бульоном и доведите до кипения, после чего положите в суп веточки кинзы и петрушки. Через 30 минут добавьте корицу, лимонную кислоту, черный перец, истолченные семена кинзы, винный уксус, соль и варите еще 15 минут.

Потом суп снимите с огня, удалите веточки зелени и, помешивая, влейте яйца, разведенные небольшим количеством супа. Затем суп доведите до кипения.

Шечаманды из кизила

1 кг кизила, 1,5-2 л воды, 2 луковицы, зелень мяты и соль по вкусу.

Свежий спелый кизил промойте, протрите через дуршлаг. Полученную кизиловую массу выложите в чистую посуду и накройте крышкой. Оставшиеся выжимки залейте водой и варите 5 минут с момента закипания. Затем откиньте на дуршлаг, слейте в отдельную кастрюлю, добавьте мелко нарезанный репчатый лук и пшеничную муку, предварительно разведенную в небольшом количестве полученной жидкости, и варите 15 минут. После этого всыпьте мелко нарезанную зелень мяты, посолите, заправьте кизиловой массой и подайте на стол.

Холодные супы

Суп из помидоров

4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 столовая ложка острого кетчупа, 2 стакана воды, соль, красный молотый перец, зелень петрушки, укропа и кинзы.

Выложите в кастрюлю мелко нарезанные лук, чеснок, корни

петрушки, сельдерея и зелень, залейте водой, закройте кастрюлю крышкой и поставьте на сильный огонь.

Как только бульон закипит, добавьте очищенные от кожуры и нарезанные дольками помидоры и кетчуп и варите суп еще 5-10 минут. Подавайте к столу охлажденным.

Овощной суп с сыром

2 стакана мясного бульона, 1 помидор, 2 моркови, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 корень сельдерея, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г твердого сыра, 1/2 стакана риса, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Лук и чеснок измельчите и потушите в растительном масле на слабом огне в течение 10 минут. Овощи и корнеплоды нарежьте небольшими кусочками, выложите в посуду с чесноком и луком, залейте бульоном, добавьте пряности, соль, томатную пасту, закройте кастрюлю крышкой и варите суп на среднем огне 10—15 минут. После этого засыпьте рис и варите суп еще 15—18 минут. Натрите на крупной терке сыр и посыпьте им готовый охлажденный суп.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Блюда из мяса

Свинина на вертеле

750 г свиного филе, 100 г копченого шпика, 1/2 стакана растительного масла, 2 крупных красных сладких перца, 2 луковицы, 50 г шампиньонов, соль, молотый черный перец, карри.

Вымытое мясо нарежьте крупными кусками, лук, перец и шпик – ломтиками и, чередуя с шампиньонами, наденьте на вертел. Посолите по вкусу, посыпьте молотым черным перцем и добавьте карри. Положите вертел на смазанную растительным маслом решетку и жарьте на раскаленных углях.

Седло барашка

2 кг баранины, 1 кг мелкого картофеля, 8 луковиц, 10 помидоров, 2 головки чеснока, соль, перец, зелень петрушки, сельдерея, листья салата.

Из целой тушки молодого барашка вам потребуется поясничная часть вместе с позвоночной костью. Натрите мясо толченным с солью чесноком и перцем и, не отделяя костей и почек, жарьте на решетке до готовности, не забывая периодически переворачивать. Примерно за 30 минут до готовности на решетку с барашком выложите целые очищенные клубни сырого картофеля, нарезанные кубиками лук и помидоры. Если овощи будут готовы раньше баранины, снимите их с решетки и продолжайте жаренье до готовности мяса.

Перед подачей к столу отделите мясо с той и другой стороны позвоночной кости целыми пластами, которые нарежьте наискось, и уложите их обратно на кость, придав вид целого куска. Вокруг мяса уложите жареные помидоры, картофель, между которыми поместите ломтики почек. Украсьте готовое блюдо веточками петрушки, сельдерея или листьями салата.

Говядина с перцем

750 г говядины, 125 г шпика, 5 луковиц, 4 сладких перца, 1 зубчик чеснока, 1/2 стакана растительного масла, 1 веточка тимьяна, 1 столовая ложка красного молотого перца, черный

молотый перец, соль, цедра 1 лимона, 2 кусочка сахара.

Мясо, шпик, лук и чеснок нарубите маленькими кубиками. Растительное масло разогрейте, положите в него подготовленный шпик, лук и чеснок и слегка обжарьте. Затем поджарьте мясо. Все продукты положите в горшочек, добавьте воду так, чтобы она почти покрывала мясо, соль, приправьте красным и черным перцем, тимьяном и тушите на слабом огне. Незадолго до того, как мясо будет готово, добавьте нарезанный кольцами красный перец, а спустя 10 минут – цедру и сахар. Рекомендуется подавать блюдо с рассыпчатым отварным рисом.

Говядина с соусом

500 г говяжьей вырезки, 100 г очищенных грецких орехов, 4 головки репчатого лука, 2-3 стручковых перца, 500 г помидоров, чеснок, зелень кинзы, укропа (с семенами), петрушки, базилика, имеретинский шафран, соль по вкусу.

Среднюю часть филейной вырезки, отделив жир, нарежьте кусочками. Жир пропустите через мясорубку, соедините с мясом и потушите, добавив нашинкованный репчатый лук. Сок, образовавшийся во время жаренья, слейте в отдельную посуду. Помидоры, пропущенные через мясорубку, сварите до загустения. Очищенные грецкие орехи истолките с солью и чесноком, постепенно выжимая масло. К стручковому перцу, предварительно вымоченному в горячей воде, добавьте соль, имеретинский шафран, чеснок, зелень укропа (с семенами), петрушки, базилика и тщательно растолките. Затем всю эту массу соедините с толчеными орехами и зеленью кинзы, разведите соком, образовавшимся при обжаривании мяса, и влейте в кастрюлю с мясом. Дайте закипеть, добавьте помидоры и варите 5 минут, потом снимите с огня, выложите на блюдо и полейте ореховым маслом.

Шилоплов

1-1,5 кг курицы, 2 стакана риса, 1 луковица, 200 г топленого масла, 1/4 стакана измельченной зелени петрушки и укропа, 1 л бульона, соль, молотый перец.

Очищенную и выпотрошенную курицу отварите в бульоне и посолите по вкусу. Когда курица станет мягкой, выньте ее и разделите на небольшие кусочки. В бульон положите рис и варите, чтобы получилась довольно густая каша. После этого добавьте мелко нарубленный и обжаренный в масле лук, немного

перца и хорошо перемешайте. Затем протрите массу через сито. Курицу уложите на блюдо, выложите рис и посыпьте блюдо зеленью.

Плов грузинский

1 кг баранины (нарубленные ребрышки и мякоть), 5 стаканов крупного риса, 4-5 луковиц, 5-6 штук моркови, 1/2 пучка кинзы и укропа, 200 г курдючного жира, 3 столовые ложки томата-пасты, 50 г кураги, 50 г изюма, 1 стакан растительного масла, соль, молотый красный перец по вкусу.

В разогретый сухой казан налейте растительное масло (лучше хлопковое, но можно использовать и подсолнечное рафинированное), прогревайте его на медленном огне в течение 30—45 минут.

В это время подготовьте мясо, лук и морковь: мясо нарежьте кубиками, лук – кольцами, морковь – тонкими продольными полосками. Перед тем как положить мясо, сделайте сильный огонь с тем расчетом, чтобы мясо быстро обжарилось со всех сторон, после чего уменьшите огонь до минимума. После этого положите лук и, не перемешивая с мясом, тушите 10—15 минут (закрыв крышкой), затем сверху (не перемешивая) уложите морковь, а на дно казана очень аккуратно поместите небольшие кусочки курдючного сала, сверху – мелко нарезанную курагу.

Закройте крышкой и тушите 35 минут на очень слабом огне. Специи и соль, пока не протушится смесь, не добавляйте. В это время разведите томат-пасту в 1 л закипевшей воды и посолите по вкусу (лучше сделайте это перед закладкой риса). Рис подготовьте следующим образом: тщательно промойте его, оставьте в холодной воде на 2 часа, затем воду слейте, а рис обсушите. Перед закладкой риса мясо перемешайте с морковью, посолите и добавьте пряности по вкусу, сверху мяса положите изюм.

Засыпьте и разровняйте рис (с мясом не перемешивайте), закройте крышкой казан и, вдвое увеличив огонь, оставьте на 15 минут. Затем огонь уменьшите до прежнего состояния и очень аккуратно залейте рис водой с растворенной томатом-пастой так, чтобы не было ямок на поверхности риса. В противном случае он будет вариться неравномерно. После этого добавьте горячую воду, нагретую почти до кипения, так чтобы ее было больше риса на два пальца. Если воды налито чересчур много, рис разварится.

Оставьте кипеть плов на среднем огне. Как только вода выкипит полностью, перемешайте мясо и рис, добавьте зелень и оставьте доходить на медленном огне еще 20 минут. Плов не

ешьте горячим, лучше подождите, пока немного остынет.

Плов с тушеными овощами

1/2 стакана риса, 1 стакан воды, 1 луковица, 1 сладкий болгарский перец, 2 кабачка, 2 баклажана, 50 г свежих белых грибов, 3-4 помидора, 40 г топленого или подсолнечного масла, зелень петрушки и укропа, соль.

В посуде с нагретым растительным или топленым маслом слегка спас-серуйте рубленый репчатый лук, затем добавьте разрезанный на 6-8 частей сладкий перец (без семян), нарезанные небольшими кусочками свежие белые грибы (или шампиньоны), кабачки и баклажаны, нарезанные в форме кубиков размером 15

—20 мм, помидоры (без семян), разрезанные на дольки, и немного зелени петрушки. Все это перемешайте, посолите, закройте посуду крышкой и, периодически помешивая, тушите овощи до полной готовности.

Также можете готовить овощи для плова и в другом ассортименте или только какой-либо один из овощей. При подаче на стол положите на тарелку рассыпчатую рисовую кашу, заправленную маслом, в центре ее сделайте углубление в виде воронки, которое заполните тушеными овощами, и посыпьте измельченным укропом.

Шашлык из баранины по-кавказски

1,5 кг баранины, 3 луковицы, 3 пера зеленого лука, 5-6 помидоров, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 4 столовые ложки соуса ткемали, 20 г свежего сушеного барбариса, 50 г топленого курдючного сала, 1/2 лимона, черный молотый перец, зелень петрушки, соль.

Куски баранины нарежьте кубиками по 30—40 г, посолите, посыпьте перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, сбрызните все уксусом или лимонным соком, перемешайте, уложите в неокисляющуюся посуду и поставьте на холод на 4-6 часов.

По истечении указанного выше срока куски мяса нанижите на металлическую шпажку вперемежку с кружочками репчатого лука, смажьте растопленным курдючным салом и жарьте над горящими углями или в электрогриле.

Готовые кусочки шашлыка снимите со шпажки и положите на блюдо, затем украсьте сырым нашинкованным репчатым луком, помидорами и дольками лимона, а сверху – перьями зеленого лука. Отдельно подайте на стол соус ткемали, а также свежий или сушеный молотый барбарис.

Шашлык из баранины с картофелем

1 кг баранины, 250 г копченого сала, 5-6 клубней картофеля, 1/2 стакана топленого масла, черный и красный молотый перец, зерна граната, зеленьпетрушки, соль.

Баранину нарежьте небольшими кусочками, затем хорошо отбейте специальным молоточком, посолите и посыпьте перцем. После этого на шампуры нанижите вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля и кусочки сала.

Шашлык обжарьте над раскаленными углями до полной

готовности, периодически сбрызгивая слегка подогретым топленым маслом. На стол шашлык подайте на шампурах, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Мцвади

2 кг говяжьей вырезки, 1-2 луковицы, 3 столовые ложки винного уксуса, черный молотый перец, перец душистый горошком, лавровый лист, соль.

Говяжью вырезку очистите от пленок и сухожилий, нарежьте кубиками по 25—30 г, сложите в керамическую или эмалированную посуду, посыпьте черным молотым перцем, рубленым луком, солью, добавьте винный уксус, лавровый лист и душистый перец. Все перемешайте и выдержите в холодном месте в течение 2-3 дней.

Маринованное мясо нанижите на вертел и жарьте до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически переворачивая вертел.

Мцвади с баклажанами

1,5 кг баранины, 5-7 баклажанов, 1/2 стакана растительного масла, черный молотый перец, соль.

Баранину (корейку или заднюю часть) нарежьте кусками. Баклажаны надрежьте глубоко вдоль и в разрез поместите куски баранины, посыпав их слегка солью и черным молотым перцем, после чего баклажаны нанижите на вертел так, чтобы им были проткнуты оба конца баклажана и все куски баранины.

После этого обжарьте баклажаны над углями, вращая вертел так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана.

Баранину и баклажаны во время жаренья нужно смазывать растительным маслом.

Шашлык из свинины в белом вине

1 кг свинины, 2 луковицы, 2 столовые ложки сухого белого вина, кинза, укроп, базилик, перец черный молотый, перец красный молотый, лавровый лист, 1/2 лимона, сок 1 граната (или гранатовые зерна), соль, лаваш.

Свинину очистите от лишнего сала, нарежьте кусочками средней величины (они должны иметь продолговатую форму, желательно оставить немного косточек).

После этого нарежьте кольцами репчатый лук. Затем приготовьте смесь из пряностей. Количество ее зависит от количества мяса.

В емкость уложите мясо, лук и приготовленную пряную смесь. Все посолите и перемешайте. Затем залейте мясо белым вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть закрывало его. Добавьте в смесь сок лимона. После этого закройте посуду крышкой и оставьте на 3 часа для маринования.

По истечении срока мясо нанижите на шампуры и обжарьте над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином.

На дно блюда положите лаваш, на него – обжаренное мясо и полейте все соком граната. Шашлык украсьте тонкими кольцами лука и гранатовыми зернами. На стол подавайте через 10 минут после приготовления.

Блюда из птицы

Чахохбили

1 тушка курицы, 4 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 красный сладкий перец, зелень кинзы, петрушки, немного хмели-сунели, соль, 200 г куриного жира.

Тушку курицы подготовьте, опалите на открытом огне, тщательно промойте и разрубите на порционные куски. Подготовленную таким образом курицу обжарьте на курином жире, положите в кастрюлю, добавьте 50 г воды и тушите в течение 30 минут. Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, нарежьте кусками, положите в кастрюлю с курицей и тушите в течение 20 минут. Затем добавьте специи, соль, сладкий перец, чеснок и зелень кинзы и петрушки и тушите еще 20—30 минут.

Курица с маринованными помидорами, баклажанами и кабачками

500 г маринованных помидоров, 1 кг куриного мяса, 8 баклажанов, 2 кабачка, 2 сладких перца, 3 луковицы, 1 лимон, 3 столовые ложки оливкового масла, 4 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу.

Смешайте лимонный сок, лимонную цедру и толченый чеснок. Полученной массой залейте куски курицы с надрезанной в нескольких местах кожицей и поставьте пропитываться на 3 часа.

Кабачки и баклажаны очистите от кожуры и нарежьте кубиками, а сладкий перец – тонкой соломкой. Поджарьте их в небольшом количестве оливкового масла. Затем положите в кастрюлю нарезанный кольцами лук, чеснок и крупно натертые помидоры, соль и перец. Тушите в течение 10 минут, постоянно помешивая.

Маринованные куски курицы обжарьте с обеих сторон на решетке гриля до золотистой корочки. Курицу подавайте вместе с тушеными овощами.

Курица с овощами

400 г фасоли, 400 г куриного мяса, 3 сладких болгарских перца, 1 горький стручковый перец, 3 луковицы, 3 моркови, 2 помидора, 2 лавровых листа, черный молотый перец, соль, 3 зубчика чеснока, зелень укропа, 3 столовые ложки растительного масла.

Фасоль помойте, положите в казан с водой и, поставив на огонь, варите до готовности. Тем временем вы можете приготовить куриное мясо: нарежьте его небольшими кусками и обжаривайте на разогретом растительном масле до золотистой корочки. Морковь и сладкий перец нарежьте тонкой соломкой, а лук – маленькими кубиками. В казан овощи отправляйте в той же последовательности. Последними положите крупно натертые помидоры. Накройте овощи крышкой и некоторое время тушите на медленном огне.

К тушеным овощам добавьте вареную фасоль вместе с бульоном, лавровые листья, посолите, поперчите, положите горький перец и тушите еще 10 минут под закрытой крышкой. Готовое блюдо посыпьте измельченной зеленью укропа и мелко рубленным чесноком.

Цыпленок в глине

1 цыпленок, 2 лавровых листа, 2 сладких перца, 1 помидор, 100 г куриных потрохов, 100 г куриной печени, 1/2 стакана риса, соль, перец, пучок укропа, 2 столовые ложки майонеза.

Цыпленка начините фаршем из нашинкованных овощей, риса, потрохов, нарезанных маленькими кусками, и измельченной печени. Добавьте специи, соль и рубленую зелень. Отверстие зашейте нитками, а самого цыпленка смажьте майонезом. Заверните в пергаментную бумагу и обмажьте глиной.

Можно положить цыпленка в глине на раскаленные угли или в сильно разогретый духовой шкаф. Когда глина станет твердой –

цыпленок готов. Разбейте панцирь из глины, разверните пергамент, осторожно выложите готового цыпленка на блюдо, еще раз смажьте майонезом и посыпьте оставшейся зеленью укропа.

«Хмельной» гусь

1 стакан красного вина, 1/2 стакана белой фасоли, 1 тушка гуся, 4 ягоды можжевельника, 2 лавровых листа, 1 столовая ложка топленого масла, 500 г свеклы, 1 луковица, 5 столовых ложек сметаны, соль, перец, пучок укропа.

Размешайте вино со стаканом воды в глубокой чашке, положите лавровые листья и ягоды можжевельника и замочите в маринаде фасоль на 10 часов. Гусиную тушку разделите на порционные кусочки. На сковороде разогрейте топленое масло и обжарьте на нем мясо, тушите 10 минут, затем выньте кусочки, а на масле пассеруйте свеклу, нашинкованную соломкой, и лук, нарезанный кубиками. К овощам добавьте фасоль с маринадом, специи, соль и сверху положите гусиное мясо.

Тушите гуся на медленном огне под закрытой крышкой 50 минут. Затем ягоды можжевельника и лавровый лист выньте, а готовое блюдо выложите на тарелку, полейте сметаной и посыпьте рубленой зеленью. Подавать рекомендуется вместе с картофельным пюре.

Куриное рагу с маринованными овощами

400 г филе курицы, 1 стакан бульона из кубиков, 500 г маринованных в растительном масле овощей (баклажаны, цуккини, помидоры, болгарский перец), 2 столовые ложки растительного масла от маринованных овощей, 3 столовые ложки лимонного сока, листья шалфея или базилика, соль и перец по вкусу.

Подготовленное филе курицы нарежьте кусочками шириной 2 см. Маринованные овощи откиньте на дуршлаг и соберите стекшее с них масло. В этом масле на разогретой сковороде обжаривайте куски мяса в течение 5 минут до образования хрустящей корочки. Добавьте к курице листики шалфея или базилика, лимонный сок, бульон и овощи. Посолите, поперчите и тушите в течение 10—15 минут.

Гусиное рагу с черносливом

500 г жаркого из гуся, 2 стакана мясного бульона, 1 столовая ложка муки, 2 кислых яблока, 60 г чернослива, 2 столовые ложки красного вина, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Обдайте чернослив кипятком, дайте остыть, после чего откиньте на дуршлаг. Обжарьте муку с маслом, влейте небольшими порциями бульон. Разделите жаркое на куски и, положив в неглубокую жаровню, залейте полученным соусом.

Добавьте в жаркое перец, соль и чернослив и тушите до загустения соуса. За 15 минут до окончания тушения добавьте вино и очищенные, мелко нарезанные яблоки.

Рыбные блюда

Бастурма из рыбы

500 г рыбы, 2 луковицы, пол-лимона, перец, соль по вкусу.

Очищенную, промытую, нарезанную кусками рыбу (осетрину, севрюгу, лососину) сложите в фарфоровую или эмалированную посуду, посолите, посыпьте перцем, добавьте мелко нарезанный репчатый лук, ломтики лимона, перемешайте, накройте крышкой и поставьте на несколько часов на холод.

Куски рыбы наденьте на вертел и жарьте над углями без пламени. Готовую рыбу снимите с вертела, выложите на блюдо.

Осетрина на вертеле

800 г осетрины, 3 столовые ложки сливочного или топленого масла, соль, красный молотый перец, кардамон или мускатный орех, зелень петрушки, зеленый лук, 5 помидоров.

Осетра помойте, выпотрошите, разрежьте на порционные куски, посолите, натрите пряностями, наколите на шампур и обжарьте на решетке. Во время жаренья поливайте рыбу сливочным маслом. Перед подачей на стол снимите куски рыбы с шампура, переложите на блюдо и украсьте зеленым луком, зеленью петрушки и кусочками помидоров.

Блюда из овощей

Баклажаны с ореховым соусом

8 баклажанов, 2 стакана воды, 1-1,5 стакана очищенных грецких орехов, 30—50 г жира, 2 веточки кинзы, стручковый перец, чеснок, винный уксус или гранатовый сок, соль по вкусу.

Промытые баклажаны нарежьте вдоль ломтиками, посыпьте солью, уложите в один ряд на горячую сковороду с жиром и обжарьте с обеих сторон до образования румяной корочки. Очищенные грецкие орехи хорошо истолките с чесноком и солью, добавьте зелень кинзы и стручковый перец, винный уксус или гранатовый сок, хорошо перемешайте и разведите 2 стаканами кипяченой холодной воды. Жареные баклажаны выложите на блюдо и залейте подготовленным ореховым соусом.

Баклажаны с чесноком и зеленью

500 г баклажанов, 2-3 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана винного уксуса, 6-7 зубчиков чеснока, 3 веточки базилика, по 1 веточке кинзы и петрушки, 2 веточки укропа, 1 луковица, соль по вкусу.

Баклажаны нарежьте кружками, посыпьте солью, накройте чистым полотенцем и оставьте на 30 минут, а затем осторожно отожмите. Уложите баклажаны в один слой на разогретую сковороду с маслом и обжарьте с обеих сторон до образования румяной корочки. Чеснок хорошо истолките с солью. На сковороду налейте винный уксус, прокипятите, процедите и смешайте с толченым чесноком. Готовые баклажаны выложите на блюдо, залейте подготовленной чесночной подливкой и посыпьте мелко нарезанной зеленью базилика, кинзы, укропа и петрушки, нашинкованным репчатым луком.

Баклажаны фаршированные

2 баклажана, 3 столовые ложки растительного масла, 1 морковь, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, зелень петрушки, соль, перец.

Баклажаны помойте, разрежьте пополам и отделите ножом мякоть от кожицы. Лук, чеснок и морковь очистите, помойте и мелко нарежьте или натрите на терке. Баклажанную мякоть измельчите и соедините с остальными овощами. Полученным фаршем наполните половинки баклажанов, посолите, поперчите, полейте маслом и запеките в духовке. Поверх каждой половинки баклажана положите ломтик помидора, посыпьте все мелко нарезанной зеленью петрушки и подайте к столу.

Хачапури

Для теста: 1 стакан воды или молока, 2 столовые ложки жира, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли, мука пшеничная.

Для начинки: 600—700 г сыра, 1 яйцо.

Для смазывания: 1 яйцо, 2 чайные ложки молока.

Для выпеченного хачапури: 2 чайные ложки сливочного масла.

Приготовьте опарное или безопарное дрожжевое тесто и разделите на два равных куска.

Каждый из них раскатайте в тонкую круглую лепешку. На каждую лепешку положите сырную начинку так, чтобы получилось подобие открытой ватрушки, поместите все на противень, посыпанный пшеничной мукой, смажьте яйцом, взбитым с молоком, и выпекайте в духовке. В готовые хачапури положите по кусочку сливочного масла и подайте горячими.

Перец фаршированный

8 перцев.

Для начинки: 3 столовые ложки сыра, 3 столовые ложки маринованных грибов, зелень петрушки.

Для соуса: 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана томатной пасты, соль, зелень базилика, красный молотый перец.

Перцы тщательно вымойте, разрежьте вдоль и удалите семена. Подготовленные половинки перцев заполните начинкой из сыра, мелко нарезанных грибов и зелени петрушки и запеките в духовке.

В это время приготовьте соус: лук и чеснок мелко нарубите, обжарьте в небольшом количестве растительного масла, добавьте томатную пасту, при необходимости несколько ложек воды, посолите, поперчите и тушите 10 минут, затем добавьте зелень базилика. Готовый перец полейте соусом и подайте к столу.

Капуста с томатным соусом

1 маленький вилок белокочанной капусты, 2 луковицы, 2 столовые ложки томатной пасты, 2/3 стакана сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, соль по вкусу.

Капусту нашинкуйте, посолите и тщательно перетрите руками до выделения сока. Затем положите в посуду с капустой нарезанный кольцами лук, влейте масло и прогревайте массу в

микроволновой печи на максимальной мощности в закрытой посуде с отверстием около 10 минут.

Добавьте томатную пасту, сметану, посолите, положите лавровый лист, все тщательно перемешайте и выдержите в микроволновой печи на средней мощности еще 8-9 минут. Вы можете приготовить данное блюдо и в обычной сковороде на плите.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА И ДЕСЕРТЫ

Изделия из теста

Гведзели

Для теста: 2 стакана воды, 1/4 чайной ложки соли, мука.
Для начинки: 400—500 г несоленого сыра, 4-5 яиц.

Замесите простое тесто из перечисленных ингредиентов. Несоленый свежий сыр раскрошите, прибавьте одно измельченное крутое яйцо и хорошо перемешайте. Тесто раскатайте, выложите на него ровным слоем подготовленную начинку так, чтобы она покрыла раскатанное тесто лишь наполовину. Поверх начинки положите ломтики яиц. Потом свободным краем теста накройте начинку, защипните края и испеките.

Десерты

Гозинаки (козинаки)

800-1000 г очищенных грецких орехов, 1 кг меда.

Очищенные грецкие орехи положите на сковороду и слегка прожарьте, потом тонко нарежьте острым ножом. Мед поставьте на огонь и, непрерывно помешивая, кипятите. Когда мед уварится до такого состояния, что капля, налитая на блюдце, не будет растекаться, всыпьте в кипящий мед нарезанные орехи и, непрерывно помешивая, продолжайте варить до тех пор, пока мед не приобретет приятного вкуса жареного. Тогда выложите полученную густую массу на чистую деревянную доску, смоченную водой, и ложкой или скалкой, смачиваемой в холодной воде, разровняйте ее, придав ей форму плоской пластинки толщиной 0,5 см.

Чурчхела из грецких орехов

2 л виноградного сока, 200 г очищенных грецких орехов, 200 г пшеничной муки, 100 г сахара.

Орехи очистите, нанижите крупные кусочки (лучше всего целые половинки) на суровую нитку длиной 20—25 см, к одному концу которой (внизу) привяжите кусочек спички, а на другом (вверху) сделайте петлю. Когда нанизывание будет закончено,

получится связка.

Виноградный сок варите на медленном огне в металлической посуде 2-3 часа, постепенно подсыпая сахар, все время помешивая и снимая пену. Затем дайте жидкости слегка остыть и в еще теплую (ниже 45° С) всыпьте постепенно муку, сразу размешивая, чтобы предотвратить образование комков. После получения однородной массы (татары) вновь варите на слабом огне, помешивая, до киселеобразного состояния и уваривания на четверть первоначального объема. Трижды погрузите в горячую татару на полминуты каждую связку орехов (с интервалом в 5 минут). Развесьте полученную чурчхелу на солнце и просушивайте до тех пор, пока она не перестанет липнуть к рукам, но все еще будет мягка на ощупь.

Просушенную чурчхелу заверните в полотняное полотенце и оставьте для созревания в сухом проветриваемом помещении с умеренной температурой на 2-3 месяца. Созревшая чурчхела не должна утратить мягкость. Она должна лишь покрыться тончайшим налетом сахарной пудры, проступившей в результате выдержки и созревания.

НАПИТКИ

Арагви

150 г вишневого или малинового сиропа, 100 мл гранатового сока, 75 г сахара, 750 мл воды

В кипяченую воду засыпьте сахар, добавьте вишневый или малиновый сироп и гранатовый сок.

Напиток из барбариса

200 г сушеного барбариса, 100 г сахара, 1 г ванилина, 1,1 л воды.

Сушеные ягоды барбариса залейте горячей водой, варите до мягкости, затем процедите. В отвар добавьте сахар, разведенный в кипяченой воде ванилин, размешайте, процедите и охладите.

Напиток из ежевики с медом

350 мл сока ежевики, 70 г меда, 650 мл воды.

Воду доведите до кипения, разведите в ней мед, добавьте сок ежевики, снова доведите до кипения и охладите. Для приготовления сока ежевику залейте кипятком на 2 – 3 минуты, откиньте на дуршлаг, протрите через сито, добавьте сахар и воду, доведите до кипения.

ГЛАВА 5. АРМЯНСКАЯ КУХНЯ

Армянская кухня является самой древней в Закавказье. И в настоящее время в технологии приготовления блюд господствуют старые традиции. Сами технологические приемы очень разнообразны и сложны. Например, процесс раскатки многослойного теста и приготовление различных сладостей порой включают в себя различные этапы и растягиваются на несколько дней. Впрочем, результат в таких случаях превосходит все ожидания: баклажаны, незрелые грецкие орехи, арбузные корки и другое малопривлекательное сырье превращается в изысканные кондитерские изделия. Что касается наиболее популярных в рационе армян продуктов, то их достаточно много. На первом месте стоят различные виды мяса, непоследнее место занимают различные овощи, зерновые культуры и молочные продукты.

ЗАКУСКИ

Баклажаны с чесночной начинкой

3 баклажана, 5 г чеснока, 50 г корней петрушки и сельдерея, 5 г кинзы и укропа, 50 г помидоров, соль, перец по вкусу, растительное масло.

Баклажаны очистите от плодоножек, снимите кожицу, затем у каждого с одной стороны острым ножом сделайте продольный надрез и ложкой удалите мякоть. Подготовленные таким образом баклажаны положите в подсоленную воду на 10—15 минут, затем выньте их и отожмите. Мякоть баклажанов нарежьте, добавьте очищенный от кожицы нарезанный чеснок, тщательно промытые и нашинкованные коренья петрушки и сельдерея, кинзу и укроп, посолите, посыпьте перцем, перемешайте и поджарьте на растительном масле. Подготовленные баклажаны заполните этой начинкой и уложите надрезанной стороной вверх в один ряд на сковороду с разогретым растительным маслом. Добавьте очищенные от кожицы и нарезанные помидоры, посолите, налейте немного воды, посыпьте мелко нарезанной кинзой, укропом, закройте крышкой и тушите 5 минут. Подавайте баклажаны, полив соком, образовавшимся при тушении.

Лобуц

80 г красной фасоли, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, перец, зелень, соль.

Фасоль отварите, посыпьте солью, перцем, оформите кольцами репчатого лука, веточками зелени и полейте растительным маслом и уксусом.

Салат «Ереванский»

4 помидора, 3 огурца, 2 болгарских перца, 1 луковица, перец черный молотый, уксус, зелень кинзы, базилика, петрушки, соль.

Помидоры, огурцы, болгарский перец промойте. Огурцы очистите от кожицы, у болгарского перца срежьте плодоножку и удалите сердцевину, лук очистите. Нарежьте овощи кружочками.

Кинзу, базилик, петрушку измельчите. В салатник уложите овощи рядами так, чтобы чередовались помидоры, огурцы, болгарский перец. Посыпьте солью, молотым черным перцем, сверху положите лук, полейте салат уксусом, а затем посыпьте зеленью.

Салат из белокочанной капусты с маслинами

100 г квашенной капусты, 1 луковица, 2 маринованных яблока, 40 г маринованного винограда, 5 маслин, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки и листочки винограда для украшения.

Капусту квашеную и лук репчатый нашинкуйте, добавьте маринованный виноград, мелко нарезанные яблоки и маслины без косточек, полейте растительным маслом (оливковым или подсолнечным), перемешайте. Перед подачей к столу салат переложите в салатник, оформите дольками маринованных яблок, мелкими листьями винограда, посыпьте петрушкой.

Шпинат с ореховой подливкой

250 г шпината, 1 луковица, 1 столовая ложка подсолнечного масла, 4 столовые ложки ореховой подливки, соль, перец.

Шпинат переберите, промойте, влейте немного воды и припустите до готовности на слабом огне.

Затем откиньте на сито, слегка отожмите, добавьте обжаренный на подсолнечном масле репчатый лук, перец, соль и перемешайте. Подливку подайте отдельно.

Салат из зеленой фасоли

1 стакан стручковой фасоли, 1 сладкий перец, 3 зубчика чеснока, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1/2 банки майонеза, зелень укропа и петрушки.

Фасоль отварите, нарежьте кусочками, соедините с мелко нарезанным сладким перцем, толчеными ядрами грецких орехов и натертым чесноком. Все перемешайте, заправьте майонезом и посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки.

Салат из баклажанов со сладким перцем

2 баклажана, 3-4 зубчика чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, 5-6 сладких перцев, 2 свежих огурца, 2 свежих помидора, 1 чайная ложка уксуса, соль по вкусу, зелень укропа и петрушки.

Баклажаны испеките, очистите, нарежьте небольшими кубиками, добавьте мелко нарезанный чеснок, растительное масло, уксус и соль по вкусу. Огурцы очистите, посолите, нарежьте кубиками.

После этого испеките сладкий перец, очистите и удалите из него семена. Затем нафаршируйте нарезанными кубиками огурца и измельченной зеленью укропа.

Приготовленные таким образом продукты выложите на блюдо, с одной стороны положите баклажанную икру, с другой – фаршированный перец. Между ними поместите помидоры, нарезанные кружочками, посыпьте их солью и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из баклажанов с сыром

4-5 баклажанов, 4 столовые ложки растительного масла, 100 г сыра, сольпо вкусу.

Баклажаны испеките, остудите, очистите и мелко нарежьте, пожарьте их на растительном масле, непрерывно помешивая. Затем баклажаны остудите и посыпьте солью и натертым на крупной терке сыром.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп-пюре из курицы

1 тушка курицы, 1,5-2 л воды, 3 столовые ложки топленого сливочного масла, 1 столовая ложка ткемалевого соуса, 2 луковицы, 50 г риса, 30 г гороха, сушеная мята, зелень кинзы, укропа, чеснок, черный молотый перец и соль по вкусу.

Подготовленную тушку курицы разделайте на порционные куски, сложите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите до готовности. Когда мясо сварится, процедите бульон и положите в него перебранный и промытый в холодной воде рис.

Нашинкованный лук пассеруйте в топленом масле и добавьте в кипящий бульон. Продолжайте варить бульон на медленном огне до полного разваривания риса. Отдельно сварите горох и смешайте его с ткемалевым соусом, мятой, нашинкованной зеленью и чесноком.

За 10 минут до окончания варки добавьте в суп горох с соусом, прокипятите, процедите суп через очень крупное сито или дуршлаг. Разложите куски курицы на тарелки и залейте их супом-пюре.

Суп-пюре «Ароматный»

3 стакана куриного бульона, 2 луковицы, 5 помидоров, 2 моркови, 30 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 4 зубчика чеснока, кинза в зернах, 1/2 чайной ложки тертого миндаля, сушеная мята, шафран, соль, красный молотый перец, хмели-сунели по вкусу.

На разогретом растительном масле обжарьте тонко нарезанный лук, нашинкованные морковь, помидоры и чеснок. Добавьте сливочное масло и тушите до полной готовности. Протрите овощи через крупное сито. В кастрюлю с бульоном положите протертые овощи, посолите, поперчите, добавьте подготовленные пряности и варите на медленном огне в течение 5-10 минут.

Толма ереванская

170 г баранины, 20 г риса, 1 луковица, 15 г зелени, черный молотый перец, 120 г виноградных листьев, 1 зубчик чеснока, 50 г мацуна (сметаны), соль.

Из молодой баранины, риса, мелко нарезанного лука, зелени, перца приготовьте фарш и заверните его в подготовленные виноградные листья, придавая изделиям форму колбаски. На дно кастрюли положите обваленные кости, сверху плотно уложите толму, добавьте немного бульона и припустите под крышкой до готовности. Отдельно подайте мацун с солью и чесноком.

Суп с чечевицей

80 г говядины, 40 г чечевицы, 3 клубня картофеля, 10 г грецких орехов, 1 луковица, 15 г чернослива или урюка, 15 г топленого сала, 1 чайная ложка муки, черный молотый перец, соль, зелень укропа.

Замоченную чечевицу отварите в мясном бульоне до мягкости. Затем добавьте нарезанный кубиками картофель, пассерованный репчатый лук и пшеничную муку, чернослив или урюк, жареные протертые орехи и варите суп до готовности. Подайте, посыпав укропом и черным молотым перцем, положив в тарелку кусок отварной говядины.

Бозбаш зимний

500 г баранины, 3/4 стакана гороха, 4 клубня картофеля, 2 луковицы, 1 столовая ложка томата-пасты, 2 столовые ложки топленого масла, 3 столовые ложки сушеной кураги, 1/2 чайной ложки красного перца, сушеная зелень петрушки, соль.

Из бараньей грудинки сварите бульон. В отдельной посуде в небольшом количестве воды отварите горох. В кастрюлю с горохом переложите вынутую из бульона и промытую кипятком баранину, влейте процеженный бульон, добавьте лук, обжаренный с маслом и томатом-пастой, очищенный и нарезанный соломкой картофель, сушеную курагу, перец, соль, измельченную сушеную зелень петрушки.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясные бюда

Баранина с курагой

600 г баранины, 200 г кураги, 6 луковиц, 2 чайные ложки томата-пюре, 4 столовые ложки топленого масла, соль, черный молотый перец.

Промытую баранину нарежьте небольшими кусками, положите в кастрюлю, залейте горячей водой и варите на слабом огне до полуготовности, снимая пену. Полученный бульон процедите. Кусочки мяса обжарьте на масле, добавьте обжаренный в томате-пюре репчатый лук, соль, перец, предварительно замоченную курагу, влейте немного бульона и тушите все до готовности.

Измири кюфта

140 г баранины, 1 луковица, 1 желток, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка топленого масла, 1 столовая ложка томата-пюре, 2 г красного молотого перца, черный молотый перец, соль, зелень петрушки.

Баранье мясо дважды пропустите через мясорубку и заправьте сырым желтком, солью, красным и черным перцем, мелко рубленным репчатым луком. Из фарша сформуйте мелкие шарики, запанируйте их в муке, обжарьте в масле, залейте томатной подливкой и доведите на слабом огне до готовности. При подаче посыпьте красным перцем и зеленью петрушки.

Мантапур

125 г говядины, 15 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 50 г муки, 1-2 яйца, 30 г воды, 50 г мацуна (сметаны), соль, черный молотый перец, зелень петрушки, чеснок по вкусу.

Из костей сварите бульон, мякоть два раза пропустите через мясорубку. В измельченное мясо добавьте обжаренный в масле репчатый лук, зелень петрушки, соль, перец и перемешайте.

Муку просейте через сито, сделайте в ней воронкообразное углубление, влейте яйца, воду и быстро замесите тесто. Тесто раскатайте в два пласта толщиной 1-2 мм. На расстоянии 1-2 см

от края положите кусочки фарша весом по 8-10 г. Тесто вокруг фарша смажьте яйцом, накройте фарш вторым слоем теста и круглой выемкой вырежьте мясо вместе с тестом. Края тщательно защипните. Приготовленные манты опустите в горячий бульон и варите при слабом кипении, пока они не всплывут. Подайте манты, политые мацуном с измельченным чесноком.

Мусака с тыквой

125 г говядины, 250 г тыквы, 20 г топленого масла, 12 г риса, 2 помидора, 25 г репчатого лука, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мякоть говядины нарежьте мелкими кубиками, залейте водой так, чтобы вода покрыла мясо, прикройте посуду крышкой и тушите до готовности. Рис отварите до полуготовности. Лук репчатый мелко нарежьте и обжарьте в масле. Тыкву очистите от кожуры и семян, нарежьте тонкими ломтиками. Подготовленное мясо смешайте с рисом, луком, посыпьте солью и перцем. На сковороду, смазанную маслом, положите слой тыквы, затем мясо, покройте снова слоем тыквы, обложите помидорами, влейте немного бульона и доведите до готовности в духовом шкафу.

Толма из лука

400 г баранины, 800 г лука, 2 столовые ложки риса, 1 яйцо, 1 столовая ложка топленого масла, 2 столовые ложки томата-пасты, 50 г алычи, зелень кинзы, соль, черный молотый перец.

В пропущенную через мясорубку баранину положите мелко нарезанный лук, измельченную зелень кинзы, соль, перец, все перемешайте и слегка поджарьте на масле. Смешайте фарш с отваренным рисом, добавьте сырое яйцо. Крупные головки лука очистите, срежьте корешковую часть, опустите в кипяток и варите 2-3 минуты, после чего откиньте на сито. Подготовленный лук разберите на отдельные пластинки, заверните в них фарш и плотно уложите рядами в кастрюлю. Сверху положите алычу, поджаренную томат-пасту, влейте немного бульона, прикройте опрокинутой тарелкой, затем крышкой. Тушите толму на небольшом огне до готовности.

Плов с айвой и барбарисом

300 г баранины, 4 стакана риса, 2-3 плода айвы, 250 г курдючного сала, 2-3 моркови, зира, барбарис, 1 стручок красного

перца или 1/2 чайной ложки красного молотого перца, соль по вкусу, 5 стаканов воды, 1 луковица.

В разогретом котле перекалите кубики бараньего курдючного сала, снимите шкварки, обжарьте в сале кольца репчатого лука, пока они не станут коричневыми и хрупкими. Туда же положите мясо и обжарьте до румяной корочки, затем добавьте нарезанную соломкой морковь. Айву очистите от пушка, разделите на 2 или 4 части, удалите семена, сполосните в холодной воде и поджарьте вместе с морковью и мясом, а затем, залив содержимое котла водой, тушите все продукты на умеренном огне в течение 50 минут. Заправьте солью и специями.

Добавьте промытый рис и усильте огонь. После того как вся влага испарится, рисовый слой соберите к середине котла горкой, убавьте огонь, закройте крышкой и варите еще 25—30 минут. Перед подачей на стол выньте кусочки айвы и мяса, перемешайте плов, выложите горкой на блюдо, а в середине блюда и по краям разложите айву и мясо.

Плов с голубцами из виноградных листьев

500 г мяса, 1,5 стакана риса, 2 луковицы, 1 морковь, 2-3 зубчика чеснока, 200 г жира, 20 г виноградных листьев, черный молотый перец, порошок мяты, зира, соль.

Мясо очистите от пленок и разделите на два одинаковых куска. Из одного куска приготовьте фарш, пропустив мясо через мясорубку вместе с репчатым луком и чесноком.

Затем добавьте в фарш молотый перец, зиру, порошок мяты, соль, хорошо перемешайте. Подготовьте виноградные листья. Для этого срежьте с них жесткие черешки, затем промойте в холодной воде и обсушите салфеткой. На каждый лист положите по 1 чайной ложке фарша, заверните конвертом, после чего, сложив конверты швом друг к другу, нанижите их на толстую крепкую нитку.

Второй кусок мяса с костями вместе с измельченным луком и морковью обжарьте на жире, залейте водой, посолите, добавьте специи и тушите на медленном огне. Отварите голубцы, соедините их с предварительно перебранным и промытым рисом, поставьте казан на сильный огонь, налейте воды столько, чтобы она только чуть-чуть прикрывала рис, и варите до полного испарения жидкости. После этого накройте посуду крышкой и оставьте на 20—30 минут.

Перед подачей на стол выньте из казана голубцы и снимите их с нитки. Плов выложите горкой на блюдо, голубцы разместите сверху.

Коволаки по-армянски

500 г баранины, 1 сырое яйцо, 1 луковица, 70 г масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 1,5 стакана бульона, 2 луковицы, 2 столовые ложки томатнойпасты, 1 столовая ложка пшеничной муки, 30 г масла, 1/2 чайной ложки виноградного уксуса, черный молотый перец, зелень петрушки, базилик.

Мясо вместе с луком пропустите через мясорубку. Добавьте яйцо, масло, муку и перец. Все тщательно перемешайте и из фарша сделайте шарики величиной с грецкий орех. Запанируйте их в муке и быстро обжарьте в кипящем масле.

Коволаки подают на стол со специально приготовленным соусом. Для его приготовления в бульон добавьте мелко нарезанный репчатый лук, томатную пасту, муку, масло, виноградный уксус, перец, измельченную зелень петрушки и базилик. Все тщательно перемешайте и кипятите на медленном огне в течение 10 минут.

Шашлык на вертеле

1,5-2 кг баранины, 2 л сыворотки, 1/2 стакана столового уксуса, 1 стакан вина, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана сока крыжовника, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 300 г грибов, 3-4 помидора, 1 лимон, 1 корень сельдерея или петрушки, пряная зелень, соль, специи.

Баранину вымочите в течение 5-6 часов в маринаде, приготовленном из сыворотки, уксуса, вина, сока крыжовника, растительного масла, лука, чеснока, кореньев, специй и зелени.

Готовое мясо нанижите на вертел с луком, кружками лимона, помидоров, шляпками грибов, намажьте растительным маслом. При жарке мясо поливайте каждые 3-4 минуты соком и вином. Под вертел поставьте противень, а на угли положите пучок полыни, чабреца и по 2-3 зернышка кардамона и укропа. При желании на вертел можно надеть ломтики свежих огурцов, кусочки кабачков, баклажанов, тыквы, ветчины, шпика.

Блюда из птицы

Курица, запеченная в соусе

500 г куриного мяса, 50 г лимонного сока, 4 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец, 2 столовые ложки йогурта, 1 пучок

кориандра, 1/2 чайной ложки тмина, красный молотый перец, 10 г сливочного масла, несколько перьев зеленого лука, 1/2 лимона.

Для украшения: зелень петрушки, несколько кружочков лимона.

Куриное мясо нарежьте маленькими кусками, сбрызните лимонным соком и оставьте пропитываться на полчаса. В одной посуде размешайте измельченный чеснок, йогурт, соль, все специи и мелко нарубленные кориандр и зеленый лук.

Получившуюся массу хорошо перемешайте с мясом и поставьте в холодильную камеру на 3 часа. На предварительно смазанный маслом противень выложите мясо и выпекайте в духовке до готовности, затем украсьте кружками лимона и зеленью.

Куриное филе, тушенное с арахисом

400 г филе курицы (белое мясо), 100 г арахиса, 5 столовых ложек рафинированного растительного масла, 2 луковицы, 2 красных сладких перца, 3 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка крахмала, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка коньяка, 1 чайная ложка душистого горошка, 4 зубчика чеснока, имбирь и соль по вкусу.

Подготовленное филе нарежьте небольшими кусками и перемешайте с соевым соусом и крахмалом. На раскаленном растительном масле обжарьте душистый горошек и удалите его. На этом же масле обжарьте красный перец, нарезанный кольцами, и куски курицы до готовности. Добавьте туда же сахар, соль, соевый соус, толченый чеснок, тонко нарезанный лук, имбирь, коньяк и арахис, слегка обжаренный на растительном масле. Прокипятите в течение 1 минуты и дайте остыть.

Куриные окорочка в винном соусе

800 г куриных окорочков, 1 луковица, 2 столовые ложки топленого свиного сала, 1 столовая ложка водки, 2 столовые ложки красного вина, имбирь и соль по вкусу.

Подготовленные куриные окорочка нарежьте порционными кусками. На разогретом свином сале обжарьте лук с добавлением имбиря. В лук положите куски курицы и обжарьте. Затем влейте водку, залейте крутым кипятком, доведите до кипения, накройте крышкой и тушите 40 минут на медленном огне. После этого влейте вино и тушите еще 10 минут.

Плов с курицей и алычой

1/2 стакана риса, 150 г курицы, 1/2 луковицы, 40 г сушеной алычи без косточек, 20 г топленого масла, 1/8 чайной ложки шафрана, соль.

Курицу сварите в подсоленной воде. Полученный при этом бульон процедите и добавьте в него масло, пассерованный репчатый лук и крепкий водный настой шафрана. Перебранный и промытый рис засыпьте в кипящий бульон и сварите кашу. Перед подачей порционный кусок курицы положите на блюдо или тарелку, засыпьте рассыпчатым рисом, а на него положите вареную алычу и полейте водой, в которой она варилась.

Рыбные блюда

Форель пряная

1 кг форели, 1 стакан виноградного уксуса, 10—12 горошин черного перца, по 1/2 стакана нарезанных листьев эстрагона и зеленого лука, 1 лимон или гранат, соль.

На дно кастрюли положите крест-накрест небольшие чистые палочки, влейте виноградный уксус. На палочки в 2-3 ряда уложите подготовленную и посыпанную солью форель, сверху положите крупно нарезанные листья эстрагона и измельченный зеленый лук, добавьте черный перец. После этого кастрюлю плотно закройте крышкой и на небольшом огне припустите в течение 18—20 минут. Подавайте форель горячей, отдельно подайте лимон или зерна граната.

Форель по-норски

2 небольшие форели, 1/2 стакана винного уксуса, 1/2 стакана алычи, 3 столовые ложки эстрагона, 1/2 стакана измельченного зеленого лука, соль, черный молотый перец.

Для соуса: 100 г очищенных грецких орехов, 3 зубчика чеснока, кипяченая вода, соль.

Очищенную рыбу выпотрошите, не разрезая брюшка, через отверстие, образовавшееся после удаления жабр, хорошо промойте. Брюшко рыбы внутри посыпьте солью, перцем, после чего наполните мелко нарезанными листьями эстрагона, измельченным зеленым луком и алычой (свежей или сушеной).

Подготовленную рыбу сверните кольцом. Для этого хвостовой плавник просуньте в отверстие в нижней челюсти. В кастрюлю положите крест-накрест палочки, налейте винный уксус, положите на них рыбу и держите на слабом огне 20 минут.

Жареная форель

4 форели, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана красного вина, 1 лавровый лист, 5-7 горошин душистого перца, 6 столовых ложек томатного соуса, кориандр, черный молотый перец, соль, 5 столовых ложек воды.

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте, отрежьте голову и плавники. Куски рыбы посолите и поперчите. Томатный соус, вино, мелко нарезанный лук, пряности и 5 столовых ложек воды смешайте, залейте этим маринадом рыбу и оставьте на 30 минут.

Маринованную форель поместите на сковороду с растительным маслом и зажарьте до готовности. Маринад разогрейте и полейте им куски рыбы перед подачей к столу. Вместо форели вы можете использовать любую морскую рыбу.

Блюда из овощей

Хапама

На одну тыкву весом 1,5 кг: 70 г риса, 70 г сливочного масла, 70 г алычи, 25 г сахара, 30 г изюма, 200 г яблок, 1 г корицы, соль по вкусу.

Тыкву обмойте, срежьте верхушку, после чего при помощи ложки удалите семена и плодовую мякоть, тщательно промойте.

Съедобную часть мякоти мелко нарежьте, добавьте слегка отваренный рис, изюм, алычу, нарезанные соломкой яблоки, сахар, толченую корицу и перемешайте.

Фаршем заполните тыкву, плотно закройте срезанной верхушкой, затем положите на смазанный маслом противень и запекайте в жарочном шкафу до готовности. Подайте тыкву, политую маслом.

Картофель, фаршированный белой фасолью и помидорами

4 крупных клубня картофеля.

Для начинки: 2 луковицы, 1 стручок острого перца, 1 зубчик чеснока, 2 помидора, 1 стакан белой фасоли, 1 стакан воды, 3 столовые ложки сметаны или майонеза, зелень петрушки, укропа и базилика, соль по вкусу.

Картофель вымойте, очистите от кожуры, заверните в фольгу и запеките в горячей духовке в течение 20—25 минут. Фасоль промойте и отварите в подсоленной воде до готовности, затем откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Лук, чеснок и перец очистите и измельчите, помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте кубиками, зелень мелко нарубите. Все овощи тщательно перемешайте со сметаной или майонезом. У картофеля, освобожденного от фольги, аккуратно выскоблите серединку и положите в получившееся отверстие начинку.

Кабачки с сыром, миндалем и изюмом

2 кабачка, 1/2 стакана молока, 1/3 стакана тертого сыра, 2 яичных желтка, 1 столовая ложка оливкового масла, 1/3 стакана измельченного миндаля, 1/3 стакана очищенного мелкого изюма, перец, пряности, соль.

Кабачки разрежьте пополам, удалите семена, посыпьте пряностями и оставьте на 40 минут в холоде. Миндаль смешайте с молоком, яичными желтками и изюмом.

Полученной массой заполните подготовленные кабачки, выложите их в посуду, посыпьте сыром, полейте маслом и небольшим количеством воды и поместите в разогретую до 200° С духовку на 20—30 минут. Чтобы кабачки не подгорели, не забывайте время от времени их переворачивать.

Печеный лук

4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки очищенных грецких орехов, 2-3 столовые ложки воды, соль, кинза.

Неочищенные луковицы запеките в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 7-9 минут.

Орехи разотрите с водой, чесноком и мелко нарубленной кинзой, посолите и поперчите. Перед подачей на стол снимите с луковиц кожуру и полейте соусом.

Запеченный зеленый лук

600 г зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока или несколько ломтиков лимона, 1 корень сельдерея, 2-3 столовые ложки воды, 3-4 горошины черного перца, кориандр, лавровый лист, соль.

Измельченные лук и сельдерей мелко нарубите, выложите в кастрюлю и залейте маслом, лимонным соком и водой.

Добавьте пряности, все перемешайте и тушите под закрытой крышкой на максимальной мощности в течение 5-7 минут. Лук подайте к столу с мягким белым хлебом.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ

Сахарный хлеб

Для теста: 500 г муки, 250 г топленого масла, 250 г сахарной пудры, 2 яйца, 0,2 г ванилина.

Для обсыпки: 25 г сахарной пудры.

В посуду положите охлажденное топленое масло, тщательно разотрите его ложкой, затем добавьте яйца и перемешивайте 2-3 минуты, постепенно добавляя сахарную пудру и ванилин, после чего продолжайте перемешивать еще 2-3 минуты.

Не прекращая перемешивания, засыпьте равными частями муку и замешивайте тесто в течение 3-5 минут.

Выложите тесто на подпыленный мукой стол, разделите на куски весом по 75 г, каждому куску придайте форму шара и уложите на смазанный маслом противень.

Выпекайте хлеб в горячем духовом шкафу при температуре 150—160˚ С в течение 25—30 минут. Готовый хлеб охладите и обсыпьте сахарной пудрой.

НАПИТКИ

Напиток «Пряный»

1 стакан воды, 2 стакана красного вина, 1 лимон, 1 столовая ложка сахара, гвоздика и корица по вкусу.

Обдайте лимон кипятком, сделайте несколько дырочек и вставьте в них гвоздику. Вино и воду влейте в посуду, положите лимон и корицу и прогрейте эту смесь на слабом огне.

Дайте отстояться, засыпьте сахар, размешайте и удалите лимон и пряности. Напиток разогрейте и разлейте по чашкам.

Напиток «Винный»

2 стакана ягодного красного вина, 1 апельсин, 1 лимон, 1 столовая ложка сахара, корица и гвоздика по вкусу.

Лимон и апельсин очистите и измельчите. В отдельной посуде смешайте вино с сахаром, добавьте лимон и апельсин, корицу и гвоздику, тщательно перемешайте. Прогрейте смесь в течение 5 минут на сильном огне, как только она закипит, убавьте огонь и прогрейте еще 5 минут. К столу подайте в горячем виде.

ГЛАВА 6. МОЛДАВСКАЯ КУХНЯ

Молдавская кухня очень самобытна, с ярко выраженными особенностями, например излюбленным пищевым сырьем. Так, весьма характерно для молдавской кухни применение брынзы и кукурузы. Брынза – один из видов рассольного сыра из овечьего молока – приготовляется в Молдавии с древнейших времен в больших количествах и употребляется не только как повседневная закуска в натуральном виде, но и в тертом виде в качестве добавок и начинок к овощным, яичным, мучным и мясным блюдам. По сравнению с брынзой кукуруза стала характерным для молдавской кухни продуктом сравнительно недавно, всего 200 лет тому назад.

Главную роль в молдавской кухне, пожалуй, играют овощи, среди которых в первую очередь нужно назвать помидоры, сладкий перец, баклажаны и кабачки. Популярны также бобовые культуры.

Жители Молдавии используют различные виды мяса, не оказывая явного предпочтения какому-либо одному. Характерным для молдавской кухни является сочетание в мясных блюдах и соусах к ним сухого виноградного вина и томатного сока. Это придает мясу нежный, пикантный вкус.

ЗАКУСКИ

Паштет из болгарского перца

4 болгарских перца, 50 г сливочного масла, 100 г плавленого сыра, зелень укропа, петрушки или базилика, соль.

Перец вымойте, удалите плодоножки, сердцевины с семенами и срежьте острые концы. Зелень измельчите и вместе с перцем пробланшируйте в подсоленной воде в течение 4 минут. После этого перец нарежьте небольшими кусочками, смешайте с размягченным сливочным маслом, плавленым сыром и измельченным укропом и аккуратно взбейте вилкой.

Чесночный паштет с брынзой и грецкими орехами

2 головки чеснока, 400 г брынзы, 200 г грецких орехов, 200 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа.

Чеснок разделите на зубчики, очистите, пропустите через мясорубку вместе с брынзой и орехами.

Полученную смесь размешайте, постепенно добавляя сливочное масло. Подавайте к столу, посыпав зеленью.

Готовый паштет можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение 5 месяцев, а размораживать в плюсовой камере холодильника за сутки перед употреблением.

Салат из фасоли с томатной пастой

2 стакана фасоли, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка масла или маргарина, 3 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 болгарский перец, черный молотый перец, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Фасоль замочите в холодной воде на несколько часов, затем воду слейте. Потушите фасоль до мягкости с небольшим количеством жира, соедините с томатной пастой, толченым чесноком и луком, натертым на мелкой терке. Добавьте мелко нарезанный перец, посолите, посыпьте перцем по вкусу, перемешайте.

Готовый салат выложите в салатницу, заправьте сметаной и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из помидоров и огурцов с перцем и брынзой

4 свежих огурца, 4 свежих помидора, 4 стручка сладкого зеленого и красного перца, 150 г брынзы, зеленый лук, соль, зелень укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 4 столовые ложки растительного масла.

Вымытые овощи нарежьте соломкой. Зеленый лук и зелень измельчите. Затем все соедините, посолите и перемешайте.

Массу переложите в салатницу, сверху посыпьте измельченной брынзой и полейте растительным маслом.

Салат из помидоров и баклажанов

2 баклажана, 3 помидора, 3 стручка сладкого перца, 1 луковица, 1/4 стакана растительного масла, сок 1/2 лимона, соль и перец по вкусу, зелень укропа и петрушки.

Баклажаны вымойте, очистите от кожицы, нарежьте кружками, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут. Затем каждый кружок промойте в холодной воде, аккуратно отожмите и обжарьте с нарезанным кольцами или полукольцами репчатым луком на растительном масле. После того как баклажаны с луком остынут, добавьте к ним измельченные помидоры и перец. Массу полейте лимонным соком, перемешайте, еще раз посолите и поперчите. Готовый салат украсьте зеленью петрушки и укропа.

Салат из помидоров и брынзы

7-8 свежих помидоров, 100 г брынзы, 1/2 стакана сметаны или растительного масла, зелень петрушки и соль по вкусу.

Помидоры вымойте, нарежьте кружочками, добавьте натертую на терке брынзу, все перемешайте, посолите, посыпьте зеленью петрушки и заправьте сметаной.

Салат из кабачков с чесноком

1 кабачок, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 столовая ложка готовой горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Кабачок очистите и натрите на крупной терке, добавьте мелко нарезанный репчатый лук. Затем чеснок разотрите с солью, смешайте с растительным маслом, горчицей, перцем и мелко

нарезанным укропом. Полученной смесью заправьте кабачки.

Салат из сладкого перца с брынзой

5-6 стручков сладкого перца, 2-3 свежих огурца, 4-5 помидоров, 2 луковицы, 100 г брынзы, 5 столовых ложек растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Стручки сладкого перца испеките, очистите и нарежьте соломкой, помидоры нарежьте дольками, огурцы – кружочками, лук нашинкуйте полукольцами. Все овощи перемешайте, посыпьте солью и молотым перцем и заправьте растительным маслом. Сверху салат посыпьте брынзой, натертой на мелкой терке, и украсьте мелко нарезанной зеленью.

Салат из краснокочанной капусты с сельдереем

1/4 вилка краснокочанной капусты, 1 корень сельдерея, 1 яблоко, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1/2 банки майонеза, соль, веточки зелени.

Капусту нашинкуйте, добавьте немного соли и перетрите руками до выделения сока.

Корень сельдерея очистите и натрите на крупной терке. Яблоко очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Чтобы яблоко не потемнело, сразу же смешайте его с капустой и сельдереем. Лук мелко нарубите и добавьте в овощную смесь. Огурец нарежьте небольшими кубиками и соедините с капустой. Все перемешайте, заправьте майонезом и выложите в салатницу.

Перед подачей на стол украсьте дольками яблока, кусочками огурца и веточками зелени.

Салат из сельдерея и творога

1 корень сельдерея, 100 г творога, 5-6 яблок, 4-5 грецких орехов, 3 столовые ложки молока, 3 столовые ложки майонеза, лимонный сок.

Сельдерей очистите от кожицы, вымойте и натрите на крупной терке. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и нарежьте мякоть тонкими ломтиками. Чтобы яблоки не потемнели, сбрызните их лимонным соком. Творог разомните

вилкой, добавьте молоко, майонез и тщательно перемешайте до образования однородной массы. Добавьте в нее измельченные ядра грецких орехов и еще раз перемешайте.

Сельдерей и творог смешайте и выложите в глубокую салатницу горкой. Перед подачей к столу украсьте салат целыми ядрами грецких орехов, обжаренных на сковороде.

Салат из сельдерея с яблоками и помидорами

1 корень сельдерея, 2 яблока, 1 луковица, 2 помидора, 2 столовые ложки томатного сока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Корень сельдерея отварите, очистите и нарежьте кубиками. Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте небольшими дольками. Репчатый лук нашинкуйте полукольцами, помидоры нарежьте кубиками. Затем все посолите, перемешайте и залейте салатной заправкой, приготовленной из томатного сока, воды и лимонного сока. Сверху салат украсьте кружками помидоров.

Салат из сельдерея с мясом цыпленка

10 корней сельдерея, 200 г вареного мяса цыпленка, 5 яблок, 5 столовых ложек майонеза, сок 1 лимона, соль и перец по вкусу.

Корни сельдерея вымойте, очистите, нарежьте соломкой и сбрызните соком лимона, затем перетрите с солью до мягкости. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину, нарежьте соломкой. Мясо цыпленка нарежьте мелкими кубиками, затем все перемешайте. Салат заправьте майонезом, добавьте соль и перец по вкусу.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп с хлебом и миндалем

1 тушка цыпленка, 1,5 л мясного бульона, 100 г белого хлеба без корки, 5 штук сладкого миндаля, 15 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Поджарьте цыпленка и отделите мясо от костей. Вскипятите бульон и положите в него мясо цыпленка. Варите на медленном огне 15—20 минут. Затем выньте мясо, охладите и пропустите через мясорубку с размоченным в бульоне хлебом и миндалем. Добавьте в фарш несколько столовых ложек бульона, перемешайте и протрите полученную массу через сито в кастрюлю с бульоном. Перед подачей на стол разогрейте суп и положите сливочное масло. Посолите и поперчите по вкусу.

Суп «Сморчок»

300 г куриного мяса, 500 г сморчков, 2 яичных желтка, 1 стакан сливок, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка молотого мускатного ореха, 1 столовая ложка белого вина, 1 л куриного бульона, 1 столовая ложка пшеничной муки, зелень петрушки, соль.

Пропустите куриное мясо через мясорубку и перемешайте фарш с яйцом, вином, мукой и сливочным маслом. Сморчки вычистите, прокипятите в подсоленной воде, затем срежьте корешки и заполните шляпки фаршем. Сварите грибы в маленькой кастрюле в одном стакане куриного бульона, после чего выложите на тарелки.

Бульон от грибов процедите и смешайте с оставшимся куриным бульоном, прокипятите и влейте, помешивая, сливки с желтками. Проварите суп на сильном огне в течение 5 минут, процедите, добавьте мускатный орех и нарезанную зелень. Разлейте бульон по тарелкам с грибами и подавайте на стол.

Чорба уваренная

500 г телятины, 1/2 л воды, 1 стакан кваса, 4-5 клубней картофеля, 1/4 кочана капусты, 3 луковицы, 4 помидора, 1/2

стакана сметаны, 1 морковь, корень петрушки, укроп, 4-5 зубчиков чеснока, 1/2 столовой ложки любистка, 1 луковица, соль.

Капусту, картофель, лук, морковь, петрушку нарубите кубиками или крупными дольками и уложите на дно кастрюли с толстыми стенками. Сверху положите кусок телятины, залейте кипятком, плотно закройте и поставьте в духовку примерно на 1 час. Затем добавьте еще стакан кипятка, перекипяченный квас, сметану, помидоры, соль и снова поставьте в духовку на 15 минут. Перед подачей на стол посыпьте зеленью укропа, любистка и чесноком.

Зама с цыпленком

1 цыпленок, 2 моркови, 2 стакана зеленой фасоли, 4 луковицы, корень петрушки, 4 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, 1 лимон, зелень петрушки и укропа, 1/2 чайной ложки красного перца, соль.

Приготовьте бульон из цыпленка, опустите в него овощи (фасоль, морковь, петрушку, лук, проварите 15—20 минут на среднем огне, добавьте лимонный сок, посолите, доведите до кипения, снимите с огня. Тщательно взбейте яйцо со сметаной, влейте смесь порциями в еще не остывший суп и перемешайте, не давая завариться белку. Посыпьте перцем и зеленью петрушки и укропа.

Сырбушка

1/2 л воды, 1 л сыворотки, 1 морковь, 1 луковица, 3-4 средних клубня картофеля, 1,5-2 столовые ложки кукурузной муки, 1/2 чайной ложки семян кориандра, соль.

Сварите в воде целую или разрезанную вдоль пополам морковь и мелко нарезанный лук. Когда вода закипит, положите нарезанный крупной соломкой картофель и, когда он сварится, медленно засыпьте через сито кукурузную муку, проварите 5-7 минут, затем влейте сыворотку, посолите и добавьте кориандр.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясные блюда

Гивеч из барашка

500 г баранины, 1 стакан кипятка, 1-2 столовые ложки масла, 1,5 стакана томатного сока, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 помидора, 2-3 сладких болгарских перца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/2 баклажана, 1/2 кочана цветной капусты, 10 стручков фасоли, красный молотый перец, 4 зубчика чеснока, по 1 столовой ложке зелени укропа и петрушки, соль.

Баранину нарежьте кусками, как для гуляша, обжарьте на смеси сливочного и подсолнечного масла, положите в кастрюлю, залейте кипятком, прокипятите молодую баранину 20 минут, старую – 50 минут. Добавьте нарезанные дольками и предварительно обжаренные картофель, лук, морковь, корень петрушки, баклажаны. Потушите 10 минут, залейте томатным соком, добавьте фасоль, сладкий перец, цветную капусту, посолите и доведите до кипения на медленном огне.

Положите помидоры, чеснок, зелень петрушки и укропа, поперчите и поставьте в духовку на 15—20 минут.

Бифштекс с кукурузой

8 бифштексов из говядины, 8 стручков красного, зеленого и желтого сладкого перца, 4 кукурузных початка.

Для маринада: 4 столовые ложки красного вина, 4 столовые ложки растительного масла, 6 столовых ложек кетчупа для шашлыка, соль, перец.

Вино смешайте с растительным маслом, кетчупом, посолите и поперчите. Бифштексы разрежьте пополам, залейте получившимся маринадом и поставьте в холодное место на 15 минут. Нарубите стручки перца широкими полосками, а початки разрежьте пополам. Маринованное мясо вперемежку с полосками перца и дольками кукурузных початков насадите на шампуры и обжарьте на гриле, периодически поворачивая и поливая маринадом.

Костица

500—750 г свинины, 1/2 стакана сухого белого вина, 1 головка чеснока, по 2 столовые ложки зелени укропа и сельдерея, соль, черный молотый перец.

Свинину нарежьте поперек волокон кусками толщиной 1,5 см, со всех сторон зачистите от пленки, слегка отбейте деревянным молотком, не нарушая структуры мяса и не истончая его, обмакните в вино, посолите, поперчите, дайте полежать 15 минут в открытой тарелке и обжарьте на решетке в духовке в течение 4-7 минут с каждой стороны. Затем уложите костицу в один ряд в плоскую фаянсовую или эмалированную посуду, обмажьте тертым чесноком, посыпьте зеленью укропа и сельдерея, прикройте крышкой и оставьте на 3-4 минуты.

Кифтелуце

Для тефтелей: 500 г говядины, 3 луковицы, 1/2 головки чеснока, 1 столовая ложка молока или сливок, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки подсолнечного масла, соль, перец.

Для соуса: 1 стакан томатного сока или 3 столовые ложки томатного пюре и 1/2 стакана бульона, 5 столовых ложек красного или белого сухого вина, 1 морковь, корень петрушки, 1 луковица, 6 горошин черного перца, красный перец по вкусу, 1 чайная ложка сахара, 1/2 столовой ложки винного уксуса, зелень петрушки, соль.

Мясо дважды пропустите через мясорубку с луком, чесноком (половина указанной нормы), добавьте молоко или сливки, соль, перец, вымешайте и разделайте чайной ложкой на маленькие шарики диаметром 1,5 см, запанируйте их в муке и обжарьте на масле в течение 3-4 минут. Морковь, петрушку, лук нарежьте тонкой соломкой, добавьте томатный сок или томат-пюре, бульон, уксус, соль, сахар, пряности и тушите на слабом огне 10—15 минут. В конце тушения влейте вино и снимите с огня. Тефтели сложите в сотейник в два-три слоя, залейте соусом и тушите 20—25 минут на слабом огне. В конце тушения всыпьте мелко нарезанный чеснок, зелень петрушки, снимите с огня и дайте постоять 5-6 минут под крышкой. Подавайте кифтелуце в глубоких тарелках вместе с соусом.

Вицел

500 г телятины, 2-3 айвы, 4 столовые ложки сливочного масла, 2/3 стакана томатного сока, 4 луковицы, 2 столовые ложки сухого вина, 1/2 чайной ложки сахара, 1 корень сельдерея, 5

зубчиков чеснока, красный молотый перец, 1/2 чайной ложки черного молотого перца, соль.

Телячью грудинку нарубите средними кусками, как для рагу (с косточками), посолите, поперчите черным молотым перцем, обжарьте в масле до образования золотистой корочки. Затем добавьте томатный сок, красный перец, нарезанный соломкой корень сельдерея, обжаренный в масле лук вместе с маслом и кипятите 10—15 минут (после закипания) на среднем огне. Добавьте нарезанную дольками и обжаренную на масле айву, соль, сахар, вино и кипятите еще 6-7 минут. За 1 минуту до готовности всыпьте мелко нарубленный чеснок.

Блюда из птицы

Утка, фаршированная гречкой

1 тушка утки, 1 стакан белого вина, сок 1 лимона, соль, перец.

Для украшения: 1 столовая ложка соленой капусты, 10 маслин, 5 яблок, 10 кубиков желе, 5 маринованных слив, зелень петрушки.

Для начинки: 300 г гречневой крупы, утиные потроха, жир, соль, черный молотый перец.

Тушку птицы выпотрошите и помойте. Начините ее фаршем из отваренной в соленой воде гречки, измельченных потрохов и жира, посолите и поперчите. Отверстие зашейте нитками. Натрите утку специями и лимонным соком. Хорошо разогрейте духовой шкаф и поставьте в него утку, предварительно политую белым вином. Каждые 10 минут утку надо поливать соком, образовавшимся при жарке. Через 1,5 часа птица будет готова.

Поджаренную утку выложите на блюдо, залейте соком, оставшимся на противне, смешанным с маринованными сливами и соленой капустой. Украсьте маслинами, тертыми яблоками, кубиками желе и петрушкой.

Цыпленок на противне

1 цыпленок, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка красного перца, 6 зубчиков чеснока, 1 луковица, 1 столовая ложка белого сухого вина, 1 столовая ложка зелени петрушки.

Цыпленка очистите, опалите, разрубите пополам, промойте и положите в посуду разрубленной частью кверху. Посыпьте мелко нарезанным луком и чесноком, перцем, зеленью петрушки, посолите, облейте вином и оставьте на 1 час. Затем положите

каждую половину цыпленка на разогретый и смазанный маслом противень и обжаривайте с обеих сторон попеременно. Готового цыпленка обсыпьте оставшимся перцем и облейте выделившимся соком.

Индейка с абрикосами

500—750 г индейки, 1 стакан абрикосов без косточек, 2-3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 столовой ложки муки, 1/2 стакана томатного сока, 1/2 стакана сухого белого вина, 1 чайная ложка сахара, 1/2 чайной ложки красного перца, 1/2 чайной ложки корицы, 1/2 головки чеснока, 3 лавровых листа, 1 чайная ложка винного уксуса, 1 столовая ложка зелени укропа и петрушки, соль.

Индейку нарежьте кусками 3 х 4 см, обжарьте на масле, сложите в кастрюлю. Лук нарежьте, пассеруйте, смешайте с томатным соком, сахаром, перцем, корицей, вином.

Перемешайте мясо индейки с луком, тушите 30 минут. Добавьте свежие абрикосы, слегка пассерованную муку, разведенную в винном уксусе, лавровый лист, соль и тушите еще 10—12 минут на слабом огне. За 1-2 минуты до конца тушения добавьте мелко нарезанный чеснок и зелень, снимите с огня и дайте постоять 5-6 минут.

Куриное филе с зеленой фасолью

400 г филе курицы, 2 стакана зеленой стручковой фасоли, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль, зелень петрушки, кинзы и сухие приправы по вкусу.

Подготовленное филе курицы отварите. Мясо нарежьте небольшими кусками, обжарьте на растительном масле и сложите в посуду для тушения.

Зеленые стручки молодой фасоли переберите, промойте холодной водой и поломайте на 2-3 части, освободив от твердых нитевидных частей. Отварите стручки фасоли в небольшом количестве воды до готовности (стручок должен легко разламываться ложкой).

На растительном масле, в котором обжаривалось куриное мясо, обжарьте тонко нарезанный лук с помидорами, добавьте нашинкованную зелень, чеснок, соль, специи и все перемешайте.

Выложите эту массу в кастрюлю с курицей, добавьте отваренные стручки фасоли и немного воды (или бульона), чтобы

жидкость покрывала продукты, и тушите в течение 10—15 минут.

Цыплята с мускатным орехом

3 тушки цыпленка, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки измельченных сухарей, 1 стакан молока, 2 яичных желтка, 30 г сливочного масла, кусок батона, зелень петрушки и укропа, мускатный орех, соль.

Наполните тушки цыплят фаршем, плотно зашейте, чтобы он не выпадал. Жарьте птицу на противне, поливая сначала маслом, а перед окончанием жаренья – сметаной. Перед подачей к столу обсыпьте цыплят измельченными сухарями и полейте соком, выделившимся в процессе жаренья.

Для фарша мелко нарежьте зелень, немного поджарьте на масле. Батон размочите в молоке и отожмите. Взбейте желтки яиц. Смешайте зелень, батон и желтки, добавьте истолченный мускатный орех, посолите.

Медальоны из курицы с помидорами по-молдавски

750 г филе курицы или окорочков, 3 столовые ложки растительного масла, 100 г сливочного масла, 2 стакана молока, 50 г сыра, 2 столовые ложки лимонного сока, 10 ломтиков белого хлеба, 2 столовые ложки муки, 250 г свежих грибов, соль, черный молотый перец.

Мясо нарежьте ломтиками, отбейте, обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон. Отдельно разогрейте сливочное масло, слегка поджарьте в нем муку, не зарумянивая, залейте все горячим молоком и быстро размешайте, чтобы не было комочков, прокипятите, процедите через сито и вылейте полученный соус в мясо, варите еще 20 минут. Очищенные и нарезанные ломтиками грибы посолите, поперчите и потушите на сливочном масле. С ломтиков белого хлеба срежьте корочку, обжарьте их в небольшом количестве сливочного масла. Гренки выложите в плоскую огнеупорную посуду, сверху каждого хлебца уложите ломтик жареного мяса, затем тушеные грибы. Медальоны сбрызните лимонным соком и посыпьте тертым сыром, поставьте в духовой шкаф и выпекайте, пока не зарумянится. Подавайте блюдо в горячем виде.

Плов со свининой и грибами

300 г свинины, 1,5 стакана риса, 200 г свежих грибов, 60 г

топленого сливочного масла, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Мясо очистите от пленок, вымойте и нарежьте небольшими кусочками. Обжарьте мясо в топленом масле. Свежие грибы очистите, вымойте и отварите немного в кипящей подсоленной воде. Затем измельчите их и обжарьте в масле.

Соедините в посуде обжаренные грибы, мясо, всыпьте предварительно замоченный рис, положите сливочное масло, влейте нужное количество воды, посолите, поперчите и доведите до готовности на среднем огне. Готовый плов посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Рыбные блюда

Рыба с огурцами

300 г рыбы, 2 свежих огурца, зелень петрушки, кинзы и укропа, черный молотый перец, имбирь на кончике ножа, 1/4 чайной ложки шафрана, 1 чайная ложка мускатного ореха, 4 столовые ложки муки, соль.

Рыбу очистите, выпотрошите, помойте и разрежьте на порционные куски. Каждый кусок посолите, натрите пряностями и обваляйте в муке. Огурцы помойте, разрежьте пополам и очистите от семян. Насадите на шампур, чередуя кусочки рыбы и

огурцов, и зажарьте на углях. Перед подачей к столу украсьте каждый шампур веточками зелени.

Рыба в маринаде

800 г рыбы, 2 моркови, 3 луковицы, 1 столовая ложка сахара, 1 стакан уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, корень петрушки, зелень петрушки и сельдерея, 1 лавровый лист, гвоздика и корица по вкусу.

Репчатый лук нарежьте кольцами, морковь и корень петрушки натрите на крупной терке. Морковь сварите, добавьте лук, 1 столовую ложку сахара, лавровый лист, гвоздику, корицу, уксус и прокипятите 15—20 минут. Рыбу очистите, выпотрошите, помойте, залейте маринадом и поставьте на 30—40 минут в холодильник. Решетку смажьте растительным маслом, выложите на нее куски рыбы и зажарьте над углями. Готовую рыбу посыпьте мелко нарезанной петрушкой и сельдереем.

Рыба, жаренная с овощами на вертеле

800 г рыбы, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, 3 огурца, 3 помидора, 6 клубней картофеля, зелень петрушки и укропа.

Рыбу очистите, помойте, нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите и полейте маслом. Помидоры и огурцы помойте и нарежьте кружочками. Картофель очистите, помойте и разрежьте на половинки. Нанижите на шампур огурцы, помидоры, картофель и рыбу и зажарьте на углях. Перед подачей к столу украсьте каждый шампур веточками укропа и петрушки.

Блюда из овощей

Картофель, тушенный с помидорами

6-7 клубней картофеля, 2 помидора, 1/2 стакана тертого сыра, 1/4 стакана измельченного лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1/2 стакана воды, черный молотый перец, соль.

Измельченный лук потушите в масле в течение 2-3 минут в микроволновой печи, добавьте кусочки помидоров, муку, соль, перец, все сбрызните водой и тушите еще 3-5 минут до готовности. Выложите в эту массу тонкие кружки картофеля, посуду закройте крышкой и поместите на 12—14 минут в

микроволновую печь. Горячее блюдо посыпьте тертым сыром и дайте отстояться в течение 5-6 минут.

Овощное ассорти

1 кабачок, 2 баклажана, 5 клубней картофеля, 1 болгарский перец, 5 помидоров, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, зелень петрушки, перец, соль.

Нарежьте небольшими кусочками все овощи, поместите их в посуду, тщательно перемешайте, залейте растительным маслом и водой, посолите, поперчите и посыпьте измельченной зеленью петрушки. Посуду закройте крышкой и тушите овощи на максимальной мощности в течение 8-14 минут. После этого прогрейте без крышки на средней мощности еще около 4-6 минут. Приготовить данное блюдо несложно и в обыкновенной духовке.

Помидоры, фаршированные ветчиной

4 помидора, 150 г ветчины, 4 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сухого белого вина, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка лимонного сока, соль, зелень петрушки.

Срежьте верхнюю часть помидоров, удалите внутреннюю мякоть и посолите. Смешайте нарезанную мелкими кусочками ветчину, измельченную зелень петрушки, сухари и взбитые с лимонным соком яичные белки. После этого введите в получившуюся массу яичные желтки. Дно посуды смажьте маслом, вылейте вино, уложите заполненные фаршем помидоры и запекайте в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 2-3 минут.

Рагу из кабачков и помидоров

2-3 помидора, 1-2 кабачка, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, гвоздика, красный молотый перец, соль.

Чеснок мелко нарежьте, положите в кастрюлю, залейте растительным маслом, закройте крышкой и прогрейте в микроволновой печи на максимальной мощности в течении 2-3 минут.

Кабачки промойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте кружками и положите в кастрюлю.

Добавьте гвоздику, поперчите и посолите. Закройте кастрюлю крышкой и прогревайте в микроволновой печи еще 7-8 минут на

максимальной мощности, периодически помешивая.

Помидоры пробланшируйте, затем облейте холодной водой и снимите кожицу. Разрежьте мякоть на куски, поперчите, посолите и добавьте в кастрюлю. Закройте крышкой и тушите овощи на максимальной мощности 3– 4 минуты.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ

Мамалыга с брынзой

400 г кукурузной муки, 1,2 л воды, 1 чайная ложка соли.

Муку всыпьте в кипящую подсоленную воду тонкой струйкой, непрерывно помешивая. Чтобы не образовывались комки, в центр казанка поставьте деревянную мешалку.

Варите мамалыгу при медленном кипении в течение 25—30 минут при непрерывном помешивании. Затем убавьте огонь и варите еще 10 минут до полного загустения.

Готовую мамалыгу отделите смоченной в воде ложкой от стенок казанка и оставьте еще на некоторое время на огне, чтобы она пропеклась со дна. Затем казанок встряхните, опрокиньте мамалыгу на разделочную доску, разрежьте на куски.

Кукурузное пирожное

1 стакан кукурузной муки, 100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 10 яиц, 1-2 чайной ложки корицы, мед.

Желтки, масло, сахарную пудру разотрите добела. Белки взбейте в пену. Соедините все, постепенно добавьте муку и корицу и все хорошо вымесите. Полученную массу выложите на противень, смазанный маслом, разровняйте и выпекайте в духовке на очень слабом огне в течение нескольких минут. Готовую, еще мягкую запеченную массу нарежьте кусками и залейте горячим медом, сделав наколы вилкой.

Плэчинта с брынзой

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 стакан теплой кипяченой воды, 1 чайная ложка соли, 3 столовые ложки подсолнечного масла.

Для начинки: 1 стакан тертой брынзы, 6-7 клубней картофеля, 1 луковица, 1 яйцо, 3 столовые ложки подсолнечного масла.

Замесите не очень крутое тесто, хорошенько вымесите его и поставьте на 10 минут в теплое место, накрыв крышкой. Затем разрежьте тесто на несколько кусков, раскатайте каждый скалкой, растяните во все стороны на доске и дайте полежать несколько минут. Картофель отварите, сделайте пюре, смешайте с поджаренным на масле луком, вбейте яйцо, перемешайте, всыпьте брынзу, тщательно разотрите до однородной массы. Несколько кусков подготовленного теста уложите один на другой, смазывая каждый маслом, в середину образовавшегося слоеного коржа положите начинку, разровняйте ее, заверните плэчинту, свободно перекрыв края коржа над начинкой. Не защипывая, положите плэчинту, смажьте маслом, смешанным с яйцом, и выпекайте в духовке на умеренном огне в течение 15—20 минут. Готовую плэчинту обильно смажьте сливочным маслом.

Вертут с яблочной начинкой

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана подсолнечного масла, 2 столовые ложки воды, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 300 г тертых яблок, 50 г сахара, 25 г сухарей из белого хлеба.

Яйцо взбейте, масло и воду слегка подогрейте. Из указанных компонентов замесите тесто. Затем скатайте его в шар, накройте теплым полотенцем и дайте постоять 30 минут. После этого разрежьте на 2-4 части и на чистой скатерти, посыпанной мукой, вначале слегка раскатайте каждый колобок, а потом растяните

руками во все стороны до толщины бумаги. Яблоки смешайте с растолченными сухарями и сахаром.

Каждую лепешку смажьте сливочным маслом, покройте тонким слоем начинки и заверните довольно туго в жгут-рулет, который, в свою очередь, сверните спиралью, смажьте яйцом. Выпекайте вертут на противне в духовке. После выпечки смажьте маслом.

Печенье

240 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 4 желтка, 100 г очищенных грецких орехов, вишневое варенье.

Желтки, масло, сахарную пудру разотрите добела, смешайте с мукой. Тесто хорошо вымесите, раскатайте в пласт толщиной 1 см и вырежьте круглой формочкой печенье диаметром 2,5 см, в центре каждого продавите пальцем небольшое углубление. Печенье смажьте яйцом, посыпьте дроблеными орехами и выпекайте в духовке на среднем огне, а затем положите в углубление по 1 ягодке из вишневого варенья.

Нуга ореховая

500 г сахара, 25 г сахарной пудры, 1 стакан меда, 1 стакан воды, 300 г очищенных грецких орехов, 10 белков, ванилин на кончике ножа.

Сахар, мед, воду прокипятите. Белки взбейте в плотную пену, перемешайте с сахарной пудрой и залейте медово-сахарной карамелью, а затем, непрерывно помешивая по дну деревянной лопаточкой, уварите на слабом огне до полутвердого состояния. К массе добавьте дробленые орехи, ванилин, перемешайте, выложите на пергамент, раскатайте в пласт толщиной 1,5-2 см и после охлаждения нарежьте кусочками.

ГЛАВА 7. АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ

Азербайджанская кухня, обладающая типичными для всей азиатской кулинарии чертами, тем не менее выделяется на ее фоне.

В азербайджанской кухне в основном используется баранина, причем предпочитается мясо молодых ягнят. Наряду с бараниной, довольно часто применяется и телятина, заметное место занимают дичь и домашняя птица. Рыба, в основном красная, также достаточно популярна в азербайджанской кухне. Овощи, фрукты и, особенно, пряная зелень и съедобные травы применяются в рационе столь же широко, как в армянской и грузинской кухне, но большей частью в свежем, а не в отваренном или жареном виде. Среди фруктов наиболее часто употребляются курага, алыча, персики.

Некоторые азербайджанские блюда (например, шашлык) встречаются в кухнях других народов мира, однако значительно отличаются от них приемами приготовления.

В общем, использование различных продуктов в удачных сочетаниях не только придает национальным блюдам неповторимый вкус, но и делает их полезными для здоровья.

ЗАКУСКИ

Салат «Восточный»

2 свеклы, 100 г айвы, 50 г грецких орехов, 4 столовые ложки майонеза.

Свеклу отварите, очистите и натрите на крупной терке. Айву тщательно вымойте, освободите от семян и нарежьте соломкой. Тертую свеклу смешайте с айвой, добавьте измельченные ядра грецких орехов, майонез и все тщательно перемешайте. Свекольно-айвовую смесь без майонеза можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение 10 месяцев.

Салат из красного перца

4-5 стручков сладкого перца, 1/2 стакана риса, 1 стакан зеленого горошка, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Перец вымойте, очистите от семян, испеките или отварите в подсоленной воде и нарежьте соломкой. Рис отварите, смешайте с перцем, добавьте зеленый горошек, посолите, посыпьте перцем по вкусу. Салат заправьте растительным маслом с уксусом, перемешайте и выложите в салатницу.

Салат из квашеной капусты с финиками и изюмом

300 г квашеной капусты, 1 стакан фиников, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана сметаны, соль, сахар, зелень.

Отожмите сок из капусты и выложите ее в глубокую миску. Финики нарежьте небольшими кусочками. Изюм промойте, немного распарьте и соедините с капустой.

Все перемешайте, заправьте сметаной, солью, сахаром, полученную массу выложите в салатницу горкой и поместите в холодильник. Перед подачей на стол украсьте салат изюмом, финиками и зеленью.

Салат из квашеной капусты с абрикосами

200 г квашеной капусты, 1 стакан очищенных от косточек абрикосов, 2 столовые ложки кислого сока, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана взбитых сливок, соль, молотый перец, тмин по вкусу.

Капусту слегка промойте под струей воды и отожмите. Выложите в миску и добавьте абрикосы. Влейте сок, взбитые сливки, майонез, посолите, поперчите, посыпьте тмином и все перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте веточками зелени и половинками абрикосов.

Зеленый салат с чесночным соусом

3-4 кочешка зеленого салата.

Для соуса: 3-4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка уксуса или лимонной кислоты, 1 столовая ложка растительного масла, несколько ядер мускатного ореха, 1 чайная ложка готовой горчицы, соль, сахар по вкусу.

Листья зеленого салата хорошо промойте и разложите на блюде. Затем полейте их соусом, приготовленным из уксуса или лимонной кислоты, измельченного чеснока, сахара, соли, горчицы, молотого мускатного ореха и растительного масла. Салат перемешайте, выложите в салатницу и сразу же подайте к столу.

Салат из зеленого лука со сливами

1 пучок зеленого лука, 1 стакан слив, 2 столовые ложки лимонного сока, 1/2 стакана майонеза, соль, молотый перец по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Лук вымойте и мелко нарежьте. Из маринованных или свежих слив удалите косточки, сливы разрежьте на 4 части или нарежьте кубиками. Затем продукты соедините, оставив немного слив для украшения, посолите, посыпьте молотым перцем, заправьте соком лимона и майонезом и выложите в салатницу.

Перед подачей на стол украсьте салат кусочками слив и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат из зеленого лука с орехами

1 пучок зеленого лука, 10 грецких орехов, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла.

Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте, добавьте измельченные ядра грецких орехов.

Все хорошо перемешайте и заправьте смесью из майонеза и растительного масла. Готовый салат выложите в салатницу и подайте к столу.

Салат азербайджанский

3-4 корня сельдерея, 2 яблока, 1/3 стакана ядер грецких орехов, маринованные сливы, вишни и другие фрукты, черный молотый перец, соль по вкусу, 1/2 банки майонеза.

Корни сельдерея вымойте и очистите, яблоки освободите от кожуры, вырежьте сердцевину и натрите вместе с сельдереем на крупной терке. Добавьте измельченные ядра грецких орехов, черный перец, соль. Все перемешайте, залейте майонезом и украсьте маринованными сливами, вишнями и другими фруктами.

Салат зеленый с маслинами

1 пучок щавеля, 4 пучка шпината, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок петрушки,1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 15 маслин, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка воды.

Щавель, шпинат, лук и петрушку тщательно вымойте в холодной воде, просушите, мелко нарежьте, перемешайте и сбрызните уксусом. Соль разведите в воде, полученный раствор смешайте с растительным маслом и полейте им зелень.

Перед подачей на стол украсьте салат маслинами и нарезанным кружками яйцом.

Салат с бужениной и овощами

100 г маринованных или вареных грибов, 2 клубня картофеля, 100 г буженины, 2 соленых или свежих огурца, 1 луковица, 4 ядра грецких орехов, 20 г брынзы, небольшой кусочек рыбы горячего копчения, 1/4 лимона, 1/2 банки майонеза, черный молотый перец, соль, зелень.

Вареный картофель, буженину, грибы, брынзу, огурцы, рыбу и лук нарежьте кубиками и выложите в блюдо. Массу сбрызните соком лимона, добавьте измельченные ядра грецких орехов, все

посолите, поперчите, полейте майонезом и осторожно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу, украсьте тонкими полосками буженины, шляпками грибов и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Салат из курицы по-азербайджански

1 курица, 300 г сельдерея, 1 банка майонеза, зеленый лук, 1 гроздь темного винограда, сок 1 лимона, 1 столовая ложка молотых фисташек, листья мяты, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Курицу разделите на несколько частей, посолите и уложите в кастрюлю с водой. Отварите ее до готовности, затем выньте мясо из бульона, остудите, отделите от костей и нарежьте небольшими кусками. Сельдерей промойте и, нарезав его ломтиками, выложите в мясо. Сбрызните все лимонным соком.

Виноград промойте, отделите от плодоножек, удалите косточки и выложите в мясо. Листья мяты мелко нарубите, смешайте с фисташками, добавьте в майонез и полученной смесью заправьте мясо с овощами. После этого приготовленное блюдо поставьте на 1 час в холодильник, а затем переложите в глубокую салатницу. Перед подачей на стол украсьте блюдо листьями салата, виноградными ягодами и зеленым луком.

Салат из курицы с яблоками и апельсином

400 г вареного мяса курицы, 2-3 яблока, 1 апельсин, 100 г ветчины, 2-3 свежих огурца, 60 г твердого сыра, 1/2 банки майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль, зелень петрушки.

Мясо нарежьте соломкой. Апельсин очистите от кожуры, разделите мякоть на дольки и разрежьте каждую из них на 2-3 части. Яблоки очистите, удалите сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Чтобы яблочная масса не потемнела, сразу же смешайте ее с апельсином. Ветчину нарежьте небольшими кубиками, огурцы – соломкой. Все продукты соедините, посолите, заправьте сметаной и майонезом и тщательно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и украсьте зеленью петрушки и натертым на мелкой терке сыром.

Салат из корней шпината с грецкими орехами

4-5 корней шпината, 10 грецких орехов, 2-3 зубчика чеснока, 2 вареных яйца, 1 стакан простокваши.

Корни шпината промойте и отварите на пару. Затем смешайте их с натертым чесноком и мелко нарезанными ядрами грецких орехов. Заправьте салат простоквашей и украсьте дольками вареного яйца.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Пити

200—250 г баранины, 2 луковицы, 3-4 штуки алычи, 1-2 клубня картофеля (4-6 каштанов), 1 столовая ложка гороха, 1/2 л кипятка, 6 горошин черного перца, 1 столовая ложка зелени кинзы, 1 столовая ложка зелени петрушки, 1/2 столовой ложки зелени чабера, 5-6 тычинок шафрана, соль.

Положите в горшок мелко нарезанный лук, мясо, алычу, горох, залейте их кипятком, плотно закройте крышкой и поставьте в духовку на 30—40 минут. Добавьте картофель или каштаны, нарезанные четвертушками, соль и черный перец и оставьте в духовке еще на 30—40 минут. Заправьте пряностями, дайте постоять в духовке 2-3 минуты, после чего подавайте к столу, посыпав зеленью петрушки.

Кюфта-бозбаш

500—750 г баранины (кости для бозбаша, мякоть для кюфты).

Для кюфты (тефтелей): 1 яйцо (или только желток), 20 штук алычи, 2 луковицы, 1 стакан отваренного риса, 1 чайная ложка молотого перца, 3 чайные ложки сухой мяты (порошка), 1-2 чайные ложки соли.

Для бозбаша (бульона): 2 столовые ложки гороха, 2 луковицы, 16—20 мелких каштанов или 2-3 клубня картофеля, 50 г курдючного сала, 1 столовая ложка настоя шафрана, 2 стебля базилика, 1 стебель эстрагона, 1 столовая ложка петрушки, 1,5 л воды.

Мякоть отделите, сделайте мясной фарш, из костей и части мяса сварите бульон (под крышкой).

Приготовьте кюфту, для чего соедините мясной фарш со взбитым яйцом, отварным рисом, пропущенным через мясорубку луком и пряностями, тщательно перемешайте до однородной массы, посолите, выдержите в холодном месте 10—15 минут и сформуйте из полученной массы шарики величиной с яйцо, в середину которых положите 1-2 очищенные от косточек алычи.

Из готового бульона выньте мясо и кости и положите подготовленную кюфту, отваренные каштаны, горох, мелко

нарезанный лук и другие компоненты и варите на сильном огне, затем еще 5-7 минут на слабом, заправьте мелко нарезанным и обжаренным курдючным салом и мелко нарезанными пряностями.

Парча-бозбаш

500—750 г баранины, 4 столовые ложки гороха, 1,5 стакана каштанов, 1 стакан алычи, зеленый лук, 1-2 айвы, 8-10 горошин черного перца, 1 чайная ложка или 1 кусочек имбиря, 2 столовые ложки мяты, 2 столовые ложки укропа, 1 чайная ложка сумаха (молотого барбариса), 6-7 тычинок шафрана.

Баранину разделите на 4 куска, слегка обжарьте без масла до золотистой корочки, сложите в большой широкий горшок, добавьте мелко нарезанный зеленый лук, перец, имбирь и замоченный горох, залейте крутым кипятком, плотно закройте и поставьте в духовку на 40 минут.

Затем положите подготовленные каштаны, алычу (целиком), айву (дольками) и выдержите еще 30 минут. За 5 минут до готовности добавьте в суп пряную зелень, шафран и сумах.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясные блюда

Пельмени жареные

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соли.

Для фарша: 500 г мяса, 2 луковицы, 4 столовые ложки жира для обжаривания лука и мяса, соль и черный молотый перец по вкусу; 3 стакана растительного масла для обжаривания пельменей.

Растворите соль в небольшом количестве теплой воды, вбейте яйцо, аккуратно (частями) введите муку и воду и замесите крутое тесто. Оставьте его на 10—15 минут, затем раскатайте в тонкий пласт и разрежьте на квадратики размером 5 х 5 см. Посыпьте их мукой и накройте салфеткой.

Для приготовления фарша мякоть баранины или говядины пропустите через мясорубку, добавьте нашинкованный лук, соль и перец. В сковороде прокалите жир и обжарьте в нем лук и фарш до полуготовности, после чего снимите с огня и охладите до комнатной температуры.

На каждый квадратик теста положите по 1 чайной ложке фарша и оформите пельмени. В котле с круглым дном прокалите масло и обжарьте в нем пельмени до образования румяной корочки.

Сафаки палов (плов раздельный)

170 г баранины, 1/2 стакана риса, 2 моркови, 1 луковица, 50 г топленого масла, соль, перец черный и красный молотый.

Промытый рис положите в казан с подсоленной водой (на 1000 г риса – 1000 мл воды), отварите и откиньте на сито. Очищенную морковь отварите целиком вместе с мясом. Вареное мясо нарежьте кусками, морковь – соломкой, добавьте соль, красный и черный молотый перец, все перемешайте. В сильно разогретом топленом масле пассеруйте репчатый лук и смешайте его с мясом и морковью.

При подаче в тарелку положите сначала отваренный рис, полейте его сильно разогретым маслом, сверху уложите мясо, морковь, лук, затем полейте оставшимся маслом.

Плов с бараниной и гранатовым соком

1/2 стакана риса, 70 г баранины, 30 г курдючного сала или топленого масла, 1/2 луковицы, 1 столовая ложка гранатового сока.

Баранину нарежьте мелкими кусками по 20—30 г, обжарьте на курдючном сале или топленом масле. После этого положите мясо в посуду, добавьте репчатый лук и гранатовый сок, немного воды или бульона и тушите в закрытой посуде до готовности.

При подаче на разогретое блюдо или тарелку положите куски баранины с луком и соком, в котором они тушились, а рядом рассыпчатую рисовую кашу, политую топленым маслом или курдючным салом.

Плов с черносливом

1/2 стакана риса, 5-6 штук моркови, 3-4 луковицы, 50 г чернослива, 20 г изюма, 1 кг мяса (свинина, говядина, баранина), 2-4 ложки подсолнечного масла (зависит от мяса), 5 зубчиков чеснока, соль.

Рецепт дан в расчете на 1 кг мяса, от его вида зависит начальное количество масла и размер кусочков.

Подсолнечное масло прогревайте в 5-7-литровом казане до тех пор, пока брошенная в него соль не будет отскакивать, затем положите кусочки мяса и обжарьте на сильном огне до появления румяной корочки.

Добавьте нарезанный кольцами лук и обжарьте его до подрумянивания. После этого положите нарезанную соломкой морковь, равномерно распределите по поверхности мяса, при необходимости долейте воды (ниже уровня моркови), убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и до конца приготовления плова больше не перемешивайте.

Когда морковь будет готова (примерно через 40—50 минут), всыпьте промытый рис, туда же положите чеснок, лук, изюм, чернослив. Залейте водой на 2-3 см выше уровня риса (воду следует заливать очень аккуратно, чтобы не всплыло все, что зарыто в рис), посолите, накройте крышкой, усильте огонь и оставьте до готовности (примерно на 40 минут). После окончания приготовления плов не перемешивайте.

Плов с бараниной по-азербайджански

200 г баранины (грудинки), 2-3 луковицы, 80 г граната, 80 г

алычи, 30 г изюма, 1/2 стакана риса, 30 г сливочного масла, соль.

В эмалированную кастрюлю налейте слегка подсоленный кипяток, засыпьте в него рис и варите до полуготовности, все время снимая с поверхности воды пену. Когда рис будет еще твердым, откиньте его на дуршлаг и промойте холодной кипяченой водой.

Баранину нарежьте небольшими кусочками с косточками, посолите, обжарьте на сковороде на большом огне в собственном жире с добавлением сливочного масла. После этого переложите мясо в казанок с толстыми стенками, добавьте нарезанный крупными кубиками репчатый лук, сок граната, изюм, алычу, очищенную от косточек, кипяток (50—60 г на порцию) и тушите на небольшом огне под крышкой 30—45 минут (или выдержите в духовом шкафу).

К плову подайте зеленый лук, молодой чеснок, мяту, кресс-салат. Состав основной части плова можете изменить: обжарьте баранину только с репчатым луком, чесноком и пряными травами; добавьте к указанному составу обжаренную тыкву и каштаны.

Плов с каурмой

250 г баранины, 1/2 стакана риса, 1/2 стакана бульона, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 30 г свежей или 15 г сушеной алычи, 1/10 чайной ложки шафрана, 1/8 чайной ложки молотой корицы, 1 чайная ложка измельченной зелени, молотый перец, соль (для замачивания и варки риса соль берите из расчета 50 г на 1 кг риса).

Для лаваша: 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, соль.

Мякоть баранины нарежьте кусочками по 35—40 г, посолите, поперчите, обжарьте и тушите с небольшим количеством бульона. Затем добавьте рубленый лук, промытую алычу и доведите мясо до готовности.

Приготовьте лаваш. Для этого из муки, яйца и соли замесите крутое тесто, раскатайте его в виде круглой лепешки толщиной 1 мм и испеките на сковороде без масла. Рис переберите и замочите на несколько часов в холодной воде, поместив в нее марлевый мешочек с солью. Затем рис промойте теплой водой, положите в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса 6 л воды), сварите до полуготовности и откиньте на дуршлаг. На дно посуды положите лаваш, засыпьте отваренным рисом, полейте растопленным сливочным маслом и на медленном огне доведите до готовности.

При подаче часть риса окрасьте настоем шафрана и выложите на тарелку горкой. Сбоку поместите готовое мясо (каурму), а с другой стороны кусочки рисового казмага, который образуется на

дне кастрюли, полейте маслом и посыпьте корицей и зеленью.

Плов праздничный

800 г мяса, 4 стакана риса, 300 г жира, 2-3 моркови, 2-3 луковицы,2 зубчика чеснока, 20 г айвы, 1/2 стакана гороха, 30 г изюма, 30 г зерен граната, 2 яйца, специи и соль по вкусу.

Мясо очистите от пленок, вымойте холодной водой, обсушите салфеткой и обжарьте в жире до появления румяной корочки. Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке и обжарьте вместе с мясом. Добавьте в мясо лук и также обжарьте. Горох замочите в холодной воде примерно на 12 часов.

К обжаренному мясу и моркови добавьте очищенную и нарезанную пополам айву, дольки чеснока целиком, предварительно замоченный горох, залейте водой и варите на медленном огне, пока горох не размягчится. Затем посолите, поперчите, всыпьте подготовленный рис, долейте воды и варите на сильном огне до тех пор, пока не испарится вся жидкость. После этого вложите в казан промытый изюм, накройте крышкой и подержите на очень слабом огне 20—25 минут.

Сварите в отдельной посуде яйца вкрутую, одну морковь целиком. Из плова выньте айву и чеснок, а плов выложите на блюдо. Украсьте его по краям красиво нарезанными вареными яйцами, морковью, чесноком, айвой, зернами граната.

Кебаб

2,5 кг молодой баранины, лук зеленый с головками, чеснок с зелеными перьями, стебли базилика, кинзы, эстрагона и мяты, соль, перец.

Молодую баранину разрубите на кусочки с косточками и хрящами, маринуйте в течение 3 часов (в нарезанном колечками луке с добавлением соли и перца), нанижите на шампуры (отряхнув от соли, пряностей и лука) и обжарьте над раскаленными углями, периодически переворачивая шампуры.

На стол подайте с пряной зеленью. Для этого зелень разложите на небольшие пучки так, чтобы в каждом из них было по одному сорту зелени и по два стебля лука.

Кюфта-кебаб с кунжутной заправкой

Для шашлыка: 600 г баранины, 3-4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1/2 чайной ложки черного молотого перца, 1/2

чайной ложки молотого тмина, 1/4 чайной ложки молотой корицы, 1/2 чайной ложки сладкой паприки, 1 кусочек пшеничного хлеба без корки, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки оливкового масла, соль.

Для кунжутной заправки: 2 столовые ложки кунжутной пасты, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка воды, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль.

Удалите с мяса лишний жир и сухожилия. Нарежьте его небольшими кусочками, смешайте с мелко нарезанным луком, чесноком, перцем, тмином, корицей, паприкой, солью, размоченным хлебом и мелко нарубленным яйцом. Все тщательно размешайте, добавьте масло, разделите полученную массу на 12 частей и сформуйте колбаски. Нанижите их на шампуры и положите в холодильник на час.

Запекайте кюфта-кебаб над раскаленными углями до образования румяной корочки. На стол подайте с кунжутной заправкой и предварительно поджаренными помидорами, разрезанными на половинки.

Для приготовления кунжутной заправки смешайте кунжутную пасту с лимонным соком, чесноком, солью, водой, сметаной и измельченной зеленью петрушки. Все ингредиенты смешайте и взбейте до получения кре-мообразной массы.

Тикя-кебаб

1 кг баранины, 2 луковицы, 2 столовые ложки измельченного зеленого лука, 1/8 чайной ложки сушеного барбариса, 1 чайная ложка измельченной зелени петрушки, красный молотый перец, соль.

Реберную часть корейки молодой баранины разрубите на 5-6 кусков вместе с реберными косточками. Затем посолите, посыпьте перцем и нанижите на шпажку.

При нанизывании следите за тем, чтобы внешняя сторона кусочков мяса была обращена в одну сторону. Жарьте шашлык над раскаленными углями без пламени.

При подаче на стол посыпьте кольцами репчатого лука, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подайте сушеный молотый барбарис и перец.

Люля-кебаб с луком и салатом

600 г баранины, 50 г курдючного сала, 2 луковицы, 1 столовая

ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зеленого лука, черный молотый перец, соль.

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропустите через мясорубку, заправьте солью, перцем, тщательно перемешайте и выдержите в прохладном месте в течение 1,5-2 часов.

После этого разделайте массу в виде колбасок, нанижите их на шпажки и обжарьте над раскаленными углями. Перед подачей на стол посыпьте шашлык тонко нарезанным репчатым и зеленым луком, полейте уксусом.

Блюда из птицы

Плов с цыпленком

500—700 г цыпленка, 200 г алычи, 100 г каштанов, 100 г молока, 20 г миндального ореха, 200 г гранатового сока, 1 луковица, 1/2 зубчика чеснока, 1 1/2 стакана риса, 100 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки корицы, 1/2 чайной ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

В глубокую кастрюлю налейте до половины кипяток. Поверх кастрюли повяжите салфетку из неплотного полотна или бязи, причем так, чтобы она слегка прогибалась.

В салфетку засыпьте промытый рис, положите сверху сливочное масло, закройте крышкой или опрокинутой тарелкой и поставьте кастрюлю на сильный огонь. При выкипании воды доливайте кипяток в кастрюлю, не снимая салфетки. Каштаны перекалите в скорлупе в духовом шкафу, уложив их на противень, затем обдайте их кипятком, очистите от скорлупы и отварите в молоке на очень медленном огне. Можете отварить каштаны и в воде. В этом случае после перекаливания сделайте сверху в скорлупе крестообразный надрез, варите каштаны в течение 5-7 минут, слейте воду, снимите скорлупу и варите в небольшом количестве воды на медленном огне еще 20—25 минут.

Отваренные каштаны слегка обжарьте на масле с репчатым луком, алычой, рубленым миндалем, потом немного посолите и добавьте измельченный чеснок. Цыпленка натрите изнутри смесью соли, корицы и черного молотого перца, плотно начините алычово-каштановой смесью, зашейте и обжарьте на вертеле, поливая гранатовым соком. Готового цыпленка разделите на порции, начинку выложите отдельно, полейте все гранатовым соком, отдельно подайте рис. К плову подайте лук-порей, молодую зелень чеснока, кресс-салат, эстрагон, мяту.

Плов с уткой и черносливом

800 г утки, 2 1/2 стакана риса, 200 г топленого сала, 1 луковица, 2 моркови, 300 г чернослива, зелень, черный молотый перец, соль.

Утку опалите, выпотрошите, тщательно промойте, натрите солью и перцем. Через 10—15 минут разрубите птицу на порционные куски и обжарьте до образования румяной корочки. После этого добавьте в мясо натертую на крупной терке морковь и измельченный репчатый лук, полученную смесь тушите в течение 10 минут. Затем залейте водой и тушите еще 15 минут.

Положите в казан замоченный рис, разрезанный небольшими кусочками чернослив и доведите до готовности на медленном огне. При подаче на стол плов выложите на блюдо горкой и посыпьте рубленой зеленью.

Курица, тушенная с каштанами в оливковом масле

1 тушка курицы, 15 крупных каштанов, 30 г водки, 2 луковицы, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка рафинированного растительного масла, 1 чайная ложка крахмала, 5 столовых ложек соевого соуса, 1 чайная ложка сахара, имбирь на кончике ножа.

Подготовленную тушку курицы разделайте на маленькие порционные куски и сложите в одну посуду. В соевый соус добавьте водку, залейте им курицу и отставьте на 15—20 минут.

Каштаны очистите от кожуры, сложите в глубокую тарелку и залейте крутым кипятком. На раскаленном растительном масле обжаривайте куски курицы до образования жесткой корочки и перекладывайте в посуду для тушения. На сковороду налейте оливковое масло, положите тонко нарезанный лук, пассеруйте его, добавьте имбирь и соевый соус, в котором мариновалась курица, сахар, немного холодной воды и вскипятите.

Вылейте все в посуду с курицей и тушите в течение 20 минут на медленном огне. После этого положите в кастрюлю каштаны, оставшееся оливковое масло, разведенный крахмал.

Утка с медом

1 тушка утки, 4 столовые ложки меда, 1/2 стакана воды, черный молотый перец, соль.

Подготовленную тушку утки обдайте кипятком, дайте ей обсохнуть и натрите изнутри солью и перцем. В горячей воде

разведите 1 столовую ложку меда. Получившимся сиропом смажьте утку, дайте ей обсохнуть, еще раз смажьте сиропом и положите на решетку. Жарьте 60 минут, через каждые 5 минут смазывая утку медовым сиропом. За 10 минут до готовности выньте утку из духовки и смажьте ее медом. Дожарьте и подайте к столу, не разрезая.

Утка, жаренная в казане

1 тушка утки, 100 г жира, 3 луковицы, 1 пучок укропа, 1 пучок базилика, 1 пучок майорана, соль и перец по вкусу, 2 столовые ложки растительного масла.

Подготовленную тушку птицы разрубите на порционные куски, посолите и поперчите, обжарьте в раскаленном жире вместе с нашинкованным луком, после чего добавьте мелко нарезанную зелень, долейте немного воды, закройте крышкой и доведите до готовности на небольшом огне. При подаче к столу посыпьте рубленой зеленью укропа, базилика и майорана.

Рыбные блюда

Рыба жареная с корочкой

500 г рыбы, 1/2 стакана молока, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки масла, красный молотый перец, 1/2 чайной ложки имбиря, кориандр на кончике ножа, зелень укропа, соль.

Рыбу очистите, выпотрошите и промойте. Опустите подготовленную рыбу в подсоленное молоко на 5-7 минут, затем посолите, натрите пряностями, обваляйте в муке и жарьте на масле. Подавайте рыбу к столу, посыпав зеленью.

Овощные блюда

Картофель по-азиатски

5 клубней картофеля, 1 баклажан, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1-2 столовые ложки муки, 30 г сливочного масла, соль, молотый перец.

Картофель отварите в подсоленной воде и приготовьте из него пюре. Баклажан очистите, мелко нарежьте и смешайте с картофельной массой, добавьте желток, масло, посолите и поперчите. Из получившегося фарша сформуйте котлеты, смажьте их яйцом, обваляйте в муке и зажарьте.

Чучу

500 г шпината, 500 г мелко нарезанного зеленого лука, 5 стеблей молодого чеснока (с зеленым пером), 6 яиц, 3 столовые ложки молока, 500 г пряной зелени (петрушки, эстрагона, кинзы, мяты), 100 г топленого сливочного масла, 1 стакан катыка (или сметаны).

Зелень мелко нарубите. Яйца взбейте с молоком до получения однородной массы. В глубокой сковороде или в низкой широкой кастрюле распустите масло, перекалите его, обжарьте всю зелень последовательно, начиная с нейтральной и кончая пряной, так, чтобы она слегка осела, затем влейте взбитые яйца, быстро и равномерно перемешайте их с зеленью и обжарьте образовавшийся яично-зеленной блин-омлет с обеих сторон. Переложите в тарелку, нарежьте крупными кусками, облейте катыком.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ДЕСЕРТЫ

Вареники с персиками

Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, соль, имбирь и куркума по вкусу.

Для начинки: 500 г свежих персиков, 3 столовые ложки ядер миндаля, 1/8 чайной ложки корицы, 1/8 чайной ложки ванилина.

Муку смешайте с солью и просейте горкой, сделайте в центре углубление и введите в него яйцо, масло, имбирь, куркуму, добавьте воды и замесите тесто.

Дайте ему постоять в течение 20—30 минут, после чего раскатайте в тонкий пласт и вырежьте из него кружочки.

Приготовьте начинку: ядра миндаля измельчите, персики вымойте, удалите косточки и нарежьте мякоть небольшими кусочками. Добавьте орехи, корицу, ванилин и все аккуратно перемешайте.

Готовый фарш выложите на кружки теста, слепите вареники и отварите их в слегка подсоленной воде.

Курзе

Для фарша: 500 г баранины (мякоти), 6 луковиц, 50 г курдючного сала, 1-1,5 чайной ложки черного перца, 1 столовая ложка сузьмы, 5 столовых ложек томатной пасты, 1 столовая ложка чеснока, 2 столовые ложки зелени петрушки, 1 чайная ложка корицы, соль.

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 1/2 чайной ложки соли.

Мясо пропустите через мясорубку. Лук нарежьте кубиками, обжарьте на сале, смешайте с сырым мясным фаршем, сузьмой, томатной пастой, посолите, поперчите.

Замесите крутое тесто, раскатайте в блин толщиной 1,5-2 мм, вырежьте в нем тонким стаканом кружки, на каждый положите по 1 чайной ложке фарша и защипните полукруглым нетугим пирожком, сделав у него круглый внешний шов и оставив на одном конце пирожка небольшое отверстие диаметром с горошину.

Полученные курзе смажьте сверху растопленным салом, дав ему слегка впитаться, а затем уложите в эмалированную

кастрюлю под углом 45°, плотно друг к другу, открытым концом вверх, влейте в кастрюлю подсоленный кипяток слоем 2-3 см, закройте кастрюлю крышкой и тушите курзе на среднем огне 10—15 минут. Затем воду слейте, курзе посыпьте зеленью петрушки, чесноком и корицей.

Кайсаба

250 г кураги (кайсы), 50 г сливочного или растительного масла, 1 стакан алычи, 1/2 стакана гранатового сока, 1/4 стакана воды, 1 столовая ложка сахарного песка.

Алычу обжарьте в глубокой сковороде на масле. Когда пустит сок, добавьте курагу и продолжайте обжаривать еще 10—15 минут до подрумянивания всех фруктов. После этого добавьте гранатовый сок, сахарный песок, воду и вскипятите.

ГЛАВА 8. КАЗАХСКАЯ КУХНЯ

В национальной казахской кухне широко используются мясо, молоко и молочные продукты. Летом казахи готовят айран (кислое молоко, разбавленное водой): его пьют как прохладительный напиток, заправляют им многие крупяные похлебки. Из айрана также делают курт (творог, скатанный в колобки и высушенный на солнце) и иримшик (жирный рассыпчатый творог).

Излюбленными напитками являются кумыс (особым способом заквашенное кобылье молоко), обладающий лечебными свойствами, шубат (особым способом заквашенное верблюжье молоко), крепкий чай с молоком или сливками.

Если говорить о казахских национальных блюдах, то нельзя не упомянуть о популярных колбасах – казы, шужуке, карте. Готовят их из мяса конины, подвергая различным способам обработки.

Не менее популярно такое блюдо, как бешбармак (сваренная в бульоне баранина и куски раскатанного теста). Бешбармак в переводе означает «пять пальцев», и называется так потому, что его принято есть руками. Большое блюдо с этим кушаньем ставится на середину стола и запивается сорпой (крепким теплым бульоном), который подается отдельно в больших пиалах.

Из мучных блюд особенно любимы баурсаки (маленькие кусочки кислого теста, обжаренные в сале), лепешки из кислого и пресного теста. В тех районах, где сохранились печи-тандыры, пекут сомсу (лепешки с фаршем).

Такие блюда, как плов, дунганская лапша, манты (большие пельмени, сваренные на пару), получили распространение не только на территории Казахстана, но и в России.

ЗАКУСКИ

Салат по-казахски

130 г говядины, 1 чайная ложка растопленного сала, 2 средних клубня картофеля, 3 соленых огурца, 1 морковь, 1 столовая ложка зеленого горошка, 3 свежих яблока, 1 столовая ложка майонеза или сметаны, черный молотый перец, зелень и соль по вкусу.

Мясо подготовьте, промойте и зажарьте в духовке, после чего нарежьте тонкими ломтиками.

Картофель и морковь отварите и нарежьте небольшими ломтиками. Соленые огурцы очистите от кожицы и семян. Свежие яблоки очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками. Все перемешайте, посолите, поперчите, добавьте сметану или майонез.

Перед подачей на стол салат горкой уложите в салатницу, а сверху украсьте ломтиками мяса и дольками яблока.

Турли еттер (мясной салат)

80 г говядины, 40 г казы, 80 г курицы, 30 г языка говяжьего, 1 чайная ложка топленого сала, 100 г квашеной капусты, 2 моченых яблока, 1 чайная ложка изюма, 2 головки репчатого лука, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо, курицу, язык, казы подготовьте. Говядину и курицу обжарьте в духовке, а язык и казы отварите в подсоленной воде до готовности. Все нарежьте тонкими ломтиками, сложите на блюдо и добавьте рубленую квашеную капусту. Туда же положите нарубленный репчатый лук, нарезанные ломтиками яблоки, изюм, сахар, соль, перец, растительное масло и все тщательно перемешайте. К столу подавайте с лепешками.

Редька с маслом

2 редьки, 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, соль, черный молотый перец и зелень по вкусу.

Редьку промойте, нарежьте соломкой, обдайте кипятком.

Репчатый лук нашинкуйте и соедините с редькой, добавьте растительное масло, уксус, посолите, поперчите и перемешайте.

При подаче на стол салат посыпьте зеленью.

Кабырга (мясной салат с гарниром)

200 г баранины, 50 г свежей капусты, 1 головка репчатого лука, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки сахара, зелень, соль по вкусу, черный молотый перец.

Из бараньей грудинки удалите ребра, так чтобы концы остались в мясе, слегка отбейте, посолите, поперчите. Добавьте мелко нарезанный чеснок, сверните рулетом, не закрывая концов. Перевяжите шпагатом, обжарьте, добавьте немного бульона и тушите до готовности.

Свежую капусту нашинкуйте, положите в кастрюлю, посолите, залейте уксусом, поставьте на огонь и нагревайте, постоянно помешивая, пока она не станет мягкой. Затем капусту выложите на блюдо, охладите, добавьте натертую на крупной терке морковь, репчатый лук, сахар, полейте растительным маслом и перемешайте.

При подаче на стол нарежьте рулет кусочками с реберной косточкой и на гарнир положите овощи и салат из свежей капусты.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Кеспе с мясом

Для бульона: 100 г бараньих костей, 70 г мякоти баранины, 2 стакана воды, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 столовая ложка топленого масла, 5 г зелени петрушки, соль и специи по вкусу.

Для лапши: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, немного воды.

Муку просейте, насыпьте горкой, сделайте углубление, влейте воду, добавьте яйцо, замесите крутое тесто и тонко раскатайте, сверните трубочкой и тонко нарежьте.

В кастрюлю налейте воду и положите промытые кости, поставьте на огонь и сварите. Дайте бульону немного остыть, затем процедите.

В готовый бульон положите промытое мясо крупным куском, варите его до готовности. Мясо выньте и нарежьте небольшими кусочками.

Морковь очистите, промойте, нашинкуйте и добавьте ее, не обжаривая, в бульон. Туда же положите приготовленную лапшу и варите до тех пор, пока лапша не всплывет. Репчатый лук очистите и нашинкуйте, в бульон положите в сыром виде, добавьте специи, топленое масло и варите до полной готовности.

Перед подачей на стол кеспе посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из баранины и помидоров

200 г баранины с костями, 2 стакана воды, 3 средних клубня картофеля, 2 головки репчатого лука, 30 г бараньего сала, 4 зрелых свежих помидора, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Баранину подготовьте, промойте, нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, положите в котел с жиром и жарьте до образования румяной корочки. После этого добавьте нашинкованный репчатый лук, нарезанные дольками свежие помидоры и снова жарьте. Затем залейте водой, доведите до кипения и варите 5-10 минут, добавьте нарезанный соломкой картофель, накройте котел крышкой и доведите до готовности.

При подаче на стол суп разлейте по пиалам и посыпьте

зеленью петрушки.

Сорпа

260 г говяжьей грудинки с костью, 2 стакана воды, 3 головки репчатого лука, 1 морковь, зелень петрушки, черный перец горошком, специи, соль по вкусу.

Сорпу готовьте в глиняном горшочке емкостью 600 г.

Говяжью грудинку с костью промойте, положите в горшочек, залейте холодной водой, посолите и поставьте на огонь, варите при слабом кипении. За 10—15 минут до окончания варки в бульон положите перец горошком, нашинкованный репчатый лук, специи, нарезанную соломкой или натертую на крупной терке морковь.

Сорпу подавайте в кесе (большой пиале) или же в глубокой тарелке, посыпав при этом нашинкованной зеленью петрушки.

Солянка

Для бульона: 100 г говяжьих костей, 50 г говяжьей мякоти, 25 г бараньей колбасы, 25 г копченой баранины или казы, 30 г говяжьего языка, 2 соленых огурца, 4 головки репчатого лука, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки сметаны, зелень петрушки и специи по вкусу.

Для клецек: 1/5 стакана пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 стакана бульона или воды, соль.

Репчатый лук очистите, промойте и нарежьте не слишком мелко, выложите на сковороду и обжарьте. Добавьте томатную пасту и жарьте еще в течение 5-7 минут. Соленые огурцы очистите от кожицы, разрежьте вдоль на 4 части и удалите семена. Нарежьте мелкой соломкой и отварите в крепком бульоне, затем процедите.

Мясо, язык отварите, дайте остыть и нарежьте вместе с бараньей колбасой, копченой бараниной или казы тонкой соломкой. В бульон положите отваренные огурцы, пережаренный с томатом репчатый лук, мясопродукты, специи, сливочное масло и доведите до готовности.

В кастрюлю положите масло, соль, залейте бульоном или водой, доведите до кипения. Добавьте просеянную муку, следя за тем, чтобы не было комочков, варите 5-6 минут. Кастрюлю снимите с огня, постепенно добавьте яйцо, при этом непрерывно

помешивая, пока тесто не станет тягучим.

В кастрюлю налейте воду, посолите и дайте закипеть. С помощью двух ложек – столовой и чайной (столовой ложкой тесто берите, а чайной помогайте) – переложите тесто в кастрюлю с водой. Тесто можно выложить с помощью кондитерского мешка. Клецки варите 5-6 минут.

Солянку подайте вместе с горячими клецками, сметаной и посыпьте нашинкованной зеленью петрушки.

Ащи сорпа (мясной суп)

100 г говяжьих костей, 160 г говяжьей грудинки или 160 г бараньей грудинки, 2 стакана воды, 25 г курдючного сала или 2 столовые ложки говяжьего сала, 30 г редьки, 5 головок репчатого лука, 5 помидоров, 4 зубчика чеснока, 3 столовые ложки винного уксуса, зелень петрушки, специи, соль по вкусу.

Мясо промойте, нарежьте тонкими ломтиками (в виде лапши), посолите, поперчите и жарьте на сковороде вместе с курдючным салом (говяжьим) до образования румяной корочки. Репчатый лук очистите, нарежьте соломкой. Также нарежьте очищенную редьку и добавьте в сковороду, жарьте еще 8-10 минут. Помидоры промойте, нарежьте дольками. Чеснок очистите и нашинкуйте. Помидоры, чеснок сложите в сковороду, добавьте винный уксус, специи и немного готового бульона, тушите до готовности.

Говяжьи кости промойте, положите в кипящую воду и сварите. Кости выньте, а бульон процедите. Продукты, которые тушились в сковороде, переложите в приготовленный костный бульон, все вместе доведите до готовности. При подаче на стол посыпьте нашинкованной зеленью петрушки.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Бостурме по-казахски

350 г баранины, 8 головок репчатого лука, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 6 свежих помидоров, пучок зеленого лука, белое вино, черный молотый перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Мясо промойте, нарежьте порционными кусочками в виде широкой ленты, слегка отбейте, посолите, поперчите. Репчатый лук нарежьте кольцами, чередуя с мясом, уложите слоями в эмалированную посуду, залейте уксусом и поставьте в холодное место на 3-5 часов.

В центр каждого кусочка маринованного мяса положите дольки свежих помидоров и лук, сверните трубочкой, нанижите на вертел и жарьте над углями до готовности. К столу бостурме подавайте с белым вином и нашинкованным зеленым луком.

Мясо по-казахски

300 г баранины или говядины, 5 головок репчатого лука, 3 горошины черного перца, соль по вкусу, зелень петрушки.

Для теста: 1/2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 3 столовые ложки воды, соль.

Муку просейте, насыпьте горкой, сделайте углубление, добавьте воду, яйцо, соль и замесите крутое тесто. Раскатайте его тонким слоем, нарежьте квадратами 8 х 8 см и отварите в бульоне.

Мясо промойте и целым куском отварите до готовности в подсоленной воде, добавив при этом черный перец горошком. Мясо выньте, нарежьте широкими ломтиками, опять залейте бульоном, добавьте нарезанный кольцами репчатый лук и тушите 3-5 минут.

При подаче на стол на большое блюдо выложите отваренное тесто, на него положите мясо с луком, а сверху посыпьте нашинкованной зеленью петрушки.

Шашлык казахский

250 г мякоти баранины, 5 головок репчатого лука, 3 столовые

ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мякоть баранины подготовьте, промойте, нарежьте кусками, сложите в эмалированную посуду, посолите, поперчите, добавьте уксус, лук, нарезанный кольцами, сахар, перемешайте и поставьте в прохладное место на 5-8 часов. Затем мясо насадите на вертел и жарьте над раскаленными углями до готовности.

При подаче на стол шашлык посыпьте сахаром и репчатым луком из маринада.

Шашлык из печени

100 г говяжьей печени, 80 г курдючного сала, зелень укропа и петрушки, соль, черный и красный молотый перец по вкусу, острый соус.

Говяжью печень очистите от пленок, промойте и нарежьте кусками, курдючное сало нарежьте квадратиками. Печень и сало, чередуя насадите на вертел, посолите, поперчите и жарьте на раскаленных углях до готовности.

К столу шашлык подайте на вертеле и посыпьте нашинкованной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подайте молотый черный или красный перец и острый соус.

Бельдеме (седло барана)

1 1/2 кг баранины, 2 столовые ложки соли, 5 зубчиков чеснока, 1 стакан риса, 3 столовые ложки сливочного масла, зелень петрушки и соль по вкусу.

От целой тушки барана отделите почечную часть, натрите солью и чесноком. Обжарьте в духовке до готовности, смазав сливочным маслом.

Перед подачей на стол мясо срежьте с позвонков поперек волокон широкими ломтиками, а освобожденные от мяса позвоночные кости уложите на блюдо, положите с двух сторон срезанное с них мясо и придайте вид целого седла. Обсыпьте слегка обжаренным рисом, украсьте зеленью петрушки.

Картофель, запеченный в духовке с сыром

6 средних клубней картофеля, 1 чайная ложка соли, 1/8 чайной ложки черного молотого перца, 1 яйцо, 2 стакана молока, 200 г

сыра, 1 зубчик чеснока, 4 столовые ложки масла.

Очистите картофель, нарежьте кружочками в эмалированную кастрюлю, посолите, поперчите, всыпьте половину порции натертого сыра, перемешайте, затем влейте яйцо и молоко, перемешайте еще раз. Глубокую сковороду натрите чесноком, смажьте маслом и выложите всю массу. Посыпьте оставшимся сыром и запеките в духовке.

Куырдак (казахская поджарка)

200 г легкого, 100 г печени, 50 г сердца, 100 г курдючного сала, 4 головки репчатого лука, черный молотый перец, зелень петрушки и соль по вкусу.

Легкое, печень, сердце очистите от пленок, промойте, нарежьте маленькими кусочками, посолите, поперчите и обжарьте с курдючным салом до образования румяной корочки.

После этого добавьте нашинкованный репчатый лук и снова все вместе жарьте до золотистого цвета, затем залейте бульоном и тушите до готовности.

Куырдак можно также приготовить из говядины, баранины и конины. При подаче на стол все выложите на блюдо, посыпьте нашинкованной зеленью петрушки, на гарнир подайте жареный картофель.

Палау с изюмом (плов с изюмом)

150 г баранины, 5 столовых ложек топленого масла, 2/3 стакана риса, 2 моркови, 5 головок репчатого лука, 1/3 стакана изюма, соль и черный молотый перец по вкусу.

Баранину подготовьте, промойте и нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите.

В кастрюле разогрейте топленое масло, положите куски мяса и жарьте до образования румяной корочки. Морковь очистите, промойте и нашинкуйте или натрите на крупной терке.

Репчатый лук очистите и также нашинкуйте. Морковь, лук сложите в кастрюлю и обжарьте.

Рис переберите, промойте и одну часть уложите ровным слоем на мясо, выложите слоем на рис перебранный и промытый изюм и затем насыпьте горкой оставшийся рис, залейте водой, сделайте 2-3 прокола на всю глубину, накройте крышкой, поставьте на слабый огонь и доведите до готовности.

Перед подачей на стол палау осторожно перемешайте снизу

вверх.

Рулет по-казахски

100 г говядины (баранины или телятины), 1/10 стакана молока, 1 чайная ложка сливочного масла, 30 г курдючного сала, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, специи, красный или черный молотый перец и соль по вкусу.

Из молока и 1 яйца приготовьте омлет, нарежьте его кусками. Говядину (телятину или баранину) подготовьте, промойте, нарежьте небольшими кусками, пропустите через мясорубку.

В фарш добавьте сливочное масло, 1 яйцо, измельченный репчатый лук, посолите, поперчите, тщательно перемешайте. Полотенце намочите в холодной воде, расстелите на столе, на него выложите фарш слоем в 1 см, сформуйте прямоугольник.

С одной стороны фарша положите по всей длине брусочки отварного курдючного сала, заверните его в фарш, после чего уложите кусочки омлета и также заверните, затем снова кусочки курдючного сала, и так до тех пор, пока не будет завернут весь рулет.

Подготовленный рулет заверните в марлю, аккуратно его перевяжите, положите в кастрюлю, залейте водой, посолите, добавьте специи и варите до готовности при слабом кипении.

Перед подачей на стол рулет освободите от марли, охладите, нарежьте порционными кусочками и выложите на блюдо. В качестве гарнира подайте свежие овощи.

Палау (казахский плов)

100 г баранины, 40 г бараньего сала, 3 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 столовая ложка сушеной кураги, 1/2 стакана риса, 50 г сливочного масла, черный или красный молотый перец и соль по вкусу.

Баранину подготовьте, посолите, поперчите и жарьте на сливочном масле до образования румяной корочки, после чего добавьте морковь, натертую на крупной терке, и еще раз все обжарьте.

В кастрюле растопите баранье сало и обжарьте на нем нашинкованный репчатый лук.

Рис переберите, промойте и сложите в кастрюлю вместе с мясом, туда же добавьте мелко нарезанную курагу, жареный лук и соберите к середине горкой, залейте водой, сделайте 2-3

прокола на всю глубину, накройте крышкой, поставьте на слабый огонь и доведите до готовности.

Перед подачей на стол все тщательно перемешайте и выложите на блюдо.

Ми-шужук (казахская домашняя колбаса)

700 г мозгов, 400 г баранины или говядины, 1/2 стакана риса, 12—15 головок репчатого лука, 1 столовая ложка соли, 1/2 чайной ложки черного молотогоперца, 200 г кишок.

Мозги залейте холодной водой, дайте постоять 2-3 часа, осторожно снимите пленку и промойте. Мякоть баранины или говядины нарежьте кусками и пропустите через мясорубку вместе с репчатым луком.

Рис переберите, промойте. Затем смешайте все – мозги, фарш из баранины, рис, посолите, поперчите и добавьте небольшое количество воды.

Кишки тщательно промойте, оставьте в холодной воде на 2-3 часа, после чего еще несколько раз промойте, начините подготовленным фаршем, перевяжите с двух сторон бечевкой, сделайте несколько проколов иголкой и отварите до готовности.

Курица, фаршированная по-казахски

На 150 г курицы: 50 г баранины, 1 столовая ложка риса, 1 яйцо, 1 чайная ложка подготовленного изюма без косточек, 1 головка репчатого лука, 1/3 стакана молока, 1 столовая ложка сливочного масла, корица на кончике ножа, красный или черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу подготовьте. Не разрезая брюшка, надрежьте кожу вдоль спины и снимите часть мякоти. Оставшееся мясо отделите от костей и вместе с бараниной пропустите через мясорубку. Рис переберите, промойте и отварите до полуготовности. Репчатый лук нашинкуйте и слегка обжарьте на масле. Изюм промойте. Яйца смешайте с молоком и слегка взбейте.

Рис, изюм, мясо, обжаренный лук, яйца с молоком тщательно перемешайте, добавьте перец и корицу. Этим фаршем заполните курицу и нитками сшейте спинной разрез. Курицу заверните в салфетку, перевяжите бечевкой, положите в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варите до готовности на слабом огне. При подаче на стол курицу охладите, снимите салфетку, удалите нитки, разрежьте на порционные куски. Отдельно подайте свежие

овощи.

Асып (колбаса)

200 г мякоти баранины, 200 г сердца, 200 г печени, 200 г легкого, 150 г курдючного сала, 10 головок репчатого лука, 2/3 стакана риса, 1 1/2 столовой ложки соли, 1/2 чайной ложки черного молотого перца, 200 г бараньих кишок.

Мякоть баранины, легкое, печень и сердце подготовьте, промойте и нарежьте кусочками, пропустите через мясорубку вместе с репчатым луком. Курдючное сало мелко нарежьте, рис переберите и промойте и все добавьте в подготовленный фарш, посолите, поперчите и разведите водой так, чтобы фарш получился полужидким.

Кишки замочите в воде, несколько раз промойте и начините полученным фаршем, завяжите с двух сторон бечевкой, в нескольких местах сделайте прокол иголкой и варите до готовности примерно 50—70 минут.

Печенка с салом

150 г печени, 50 г курдючного сала, 1 столовая ложка зеленого горошка, 1 свежий помидор, 1 свежий огурец, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Печень подготовьте, промойте, положите в кастрюлю с кипящей водой, посолите, поперчите и варите до готовности. Курдючное сало нарежьте большими кусками, положите в кастрюлю, залейте водой, дайте закипеть и варите 10—15 минут на слабом огне, после этого печень и сало охладите, нарежьте ломтиками. Перед подачей на стол на каждый кусочек печени положите ломтик сала, посыпьте рубленой зеленью петрушки. Отдельно подайте зеленый горошек, свежие огурец и помидор.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Шо-банжем (лапша)

Для лапши: 1/2 стакана пшеничной муки, 1/3 чайной ложки соды, щепотка соли, вода по необходимости.

Для соуса: 150 г говядины, 1 столовая ложка топленого масла, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 редька, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка уксуса, красный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо подготовьте, промойте, нарежьте тонкими ломтиками, посолите, поперчите. Обжарьте на топленом масле вместе с измельченным репчатым луком. После этого добавьте нашинкованный чеснок, томат-пюре и уксус. Затем положите нарезанную соломкой редьку, влейте мясной бульон и тушите до готовности. Соус должен получиться острым на вкус.

Муку просейте, насыпьте горкой, добавьте воду, соль, оставьте для набухания на 3-4 часа. Затем сбрызните раствором соды, дайте постоять еще 20 минут, раскатайте колбаской и на весу вытяните, сложите пополам и скрутите, затем снова вытяните, сложите пополам и скрутите. Эту операцию проводите до тех пор, пока лапша не будет иметь толщину вермишели.

Лапшу отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и промойте.

Перед подачей на стол на блюдо выложите лапшу и полейте мясным соусом с мясом.

Дательма (лапша дунганская)

Для лапши: 1/2 стакана пшеничной муки, 1/3 чайной ложки соды, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка растительного масла, вода по необходимости.

Для мяса: 100 г говядины, 2 столовые ложки топленого масла, 2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1/2 стакана мясного бульона, перец и соль по вкусу.

Муку просейте, насыпьте горкой, сделайте углубление, влейте воду и замесите крутое тесто, оставьте на 2-3 часа для набухания. После этого тесто обомните, смочите водой с содой и снова дайте постоять. Этот кусок теста еще раз промните, смочите водным раствором и раскатайте. Потом тесто возьмите

обеими руками, вытяните на весу, сложите пополам, скрутите, после чего снова вытяните, сложите пополам, скрутите. Эту операцию проделывайте до тех пор, пока витки не будут иметь одинаковую толщину по всей длине. Тесто положите на стол, вытяните, присыпьте мукой, снова вытяните. Отдельные нити теста должны иметь толщину вермишели. Подготовленную лапшу положите в кастрюлю с подсоленной кипящей водой, отварите до готовности, промойте в холодной воде и добавьте растительное масло.

Мясо подготовьте, нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте с нашинкованным луком на топленом масле, посолите, поперчите, добавьте мелко рубленный чеснок, сбрызните уксусом, после чего залейте мясным бульоном и доведите до готовности. Перед подачей на стол лапшу разогрейте, положите в тарелку и залейте мясным бульоном с мясом.

Баранина в тесте

150 г мякоти баранины, 15 г курдючного сала, 3 столовые ложки топленого масла, 7 головок репчатого лука, 4 столовые ложки 9%-ного уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для теста: 1/2 стакана пшеничной муки, 3 столовые ложки воды, сода на кончике ножа, щепотка соли.

Муку просейте и насыпьте двумя горками, из одной замесите кислое дрожжевое тесто, а из другой – пресное. Когда кислое тесто подойдет, его смешайте с пресным, тщательно вымесите и разделайте на шарики весом примерно по 40—50 г. Каждый шарик раскатайте в лепешку, на нее положите приготовленный фарш, края защипните в виде узла и слегка приплюсните. В глубокую сковороду положите топленое масло, сковороду нагрейте и обжарьте приготовленный хошан с обеих сторон, после чего добавьте воду и тушите примерно 5 минут.

Для фарша баранину подготовьте, промойте, нарежьте небольшими кусочками и вместе с курдючным салом и разрезанным на 4 части репчатым луком пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, добавьте немного воды (15% от общего веса фарша) и все тщательно перемешайте.

На стол блюдо подайте горячим и полейте уксусом.

Манты (большие пельмени)

Для теста: 1/3 стакана муки, щепотка соли, немного воды.

Для фарша: 250 г жирной баранины, 6 головок репчатого лука, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 100 г сметаны, немного воды, красный или черный молотый перец и соль по вкусу.

Муку просейте, насыпьте горкой, сделайте углубление, влейте воду, посолите и замесите крутое тесто, накройте салфеткой, дайте постоять 40—60 минут. После чего от теста отрывайте небольшие куски и раскатывайте их в тонкие кружочки. Мясо подготовьте, промойте, мелко нарежьте и пропустите через мясорубку с репчатым луком, после чего в фарш добавьте немного воды, уксус, посолите, поперчите и все тщательно перемешайте. На середину теста положите 1 столовую ложку фарша и края защипните. В котел налейте воду до половины общего объема, поставьте на огонь. Внутрь поместите специальную подставку, выложите на нее манты, сверху накройте крышкой и варите на пару 30—40 минут. При подаче на стол манты выложите на блюдо, а сверху полейте сметаной.

Балиш (пирог)

Для теста: 1/2 стакана пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла, щепотка соли, вода по необходимости.

Для фарша: 100 г баранины, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки риса, немного воды, черный молотый перец и соль по вкусу.

Муку просейте, насыпьте горкой, сделайте углубление, добавьте воду, растопленное сливочное масло, соль и замесите тесто средней густоты. Разделите на две части. Раскатайте каждую часть в виде квадрата толщиной в 1 см. Мясо подготовьте, промойте, пропустите через мясорубку вместе с репчатым луком, добавьте немного воды, перебранный и промытый рис, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. На смазанную маслом сковороду положите квадратную лепешку из теста так, чтобы она покрывала дно и борта сковороды, сверху выложите мясной фарш и накройте второй такой же лепешкой, края защипните, а в нескольких местах сделайте проколы.

Балиш выпекайте в духовке до готовности. К столу подайте в горячем виде.

Сомса (лепешка с начинкой)

Для теста: 1/3 стакана пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1/10 стакана воды, щепотка соли.

Для фарша: 100 г легкого, 40 г сердца, 30 г печени, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка жира, 1 столовая ложка готового белого соуса, красный или черный молотый перец и соль по вкусу.

Муку просейте, насыпьте горкой, сделайте углубление, добавьте воду, сливочное масло, соль и замесите тесто. Разделите на несколько частей и раскатайте в форме колбасок, а затем лепешек. Легкое, сердце, печень промойте и отварите до готовности, после чего пропустите через мясорубку. Репчатый лук нашинкуйте и слегка поджарьте на сковороде с жиром, перцем и белым соусом, после чего все тщательно перемешайте, посолите, поперчите.

На середину лепешки положите подготовленный фарш, края лепешек защипните, придайте им треугольную форму, смажьте яйцом и выпекайте в духовке до готовности. К столу подайте как отдельное блюдо или вместо хлеба.

Токаш (казахская лепешка)

1 неполный стакан пшеничной муки, 2 г дрожжей, щепотка соли, вода по необходимости.

Муку просейте, насыпьте горкой, сделайте углубление, влейте воду, добавьте соль, дрожжи и замесите кислое тесто. Вымесите, разделайте на куски, каждый кусок обваляйте в муке и раскатайте в виде лепешки. В середине лепешки сделайте несколько проколов.

Лепешки выпекайте в тандыре (специальная национальная печь), можно использовать духовку.

Токаш можете подать как самостоятельное блюдо или вместо хлеба.

Казахское печенье

1/3 стакана пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, щепотка соли и соды, 15 г бараньего сала, вода по необходимости.

Муку просейте, насыпьте горкой, сделайте углубление, влейте воду, добавьте яйцо, растительное масло, соду, соль и замесите тесто. Скатайте шар, накройте салфеткой и дайте постоять немного, затем разделайте на шарики, из каждого сформуйте жгутики и оформите в виде фигурок. Обжарьте на жире. Подавайте к чаю.